

**Estudo da rotulagem de chouriças de carne de porco na
perceção da qualidade e opção de compra pelos consumidores
no concelho de Bragança**

William do Rosário Andrade Silva Cabral

*Dissertação apresentada à Escola Superior Agrária de Bragança
para obtenção do Grau de Mestre em Qualidade e Segurança
Alimentar*

Orientado por
Professora Doutora Marieta Amélia Martins de Carvalho

**Bragança
2017**

**Estudo da rotulagem de chouriças de carne de porco na
perceção da qualidade e opção de compra pelos consumidores
no concelho de Bragança**

William do Rosário Andrade Silva Cabral

*Dissertação apresentada à Escola Superior Agrária de Bragança
para obtenção do Grau de Mestre em Qualidade e Segurança
Alimentar*

Orientado por
Professora Doutora Marieta Amélia Martins de Carvalho

**Bragança
2017**

Aos meus pais Pedro e Maria

Ao meu irmão João

Ao meu filho Diego

AGRADECIMENTOS

Agradeço à minha orientadora, Professora Doutora Marieta Amélia Martins de Carvalho, pelo tempo despendido, pela ajuda fornecida e confiança depositada em mim.

Agradeço ao Instituto Politécnico de Bragança pela oportunidade de realizar este curso de Mestrado em Qualidade e Segurança Alimentar.

Agradeço a todas as pessoas que se disponibilizaram em participar neste trabalho.

Agradeço a todos os amigos que eu fiz durante o tempo que estive em Bragança.

E, acima de tudo, agradeço à minha família por todo o apoio.

RESUMO

A rotulagem de produtos alimentares é uma das formas mais importantes para a garantia da qualidade e segurança alimentar. Além disso caracteriza-se como um dos primeiros meios de contacto entre os consumidores e os produtos alimentares e uma das principais fontes de informações para o consumidor.

Este trabalho consiste num estudo sobre a rotulagem de chouriças de carne de porco na perceção da qualidade e opção de compra pelos consumidores no concelho de Bragança, Portugal. Os dados foram recolhidos através de um questionário aplicado a 234 consumidores, sendo 71 por entrevista presencial e 163 por um questionário disponibilizado na internet. As questões colocadas estiveram relacionadas com o tipo (chouriças tradicionais, correntes, extras, IG e IGP), a qualidade, os hábitos de compra e consumo de chouriças de carne de porco. Como principais conclusões verificamos que: 70,1% dizem ler os rótulos das chouriças; 44,9% acham as chouriças tradicionais de melhor qualidade e; 48,7% consomem as chouriças 1 a 3 vezes por mês.

Em suma, este estudo permite conhecer os tipos de chouriças de carne de porco comercializadas, os conhecimentos relativos a rotulagem e qualidade das chouriças e, as preferências e os hábitos de consumo das chouriças de carne de porco por parte dos consumidores do concelho de Bragança.

Palavras-chave: Rotulagem alimentar, chouriças de carne de porco, chouriças IG, IGP, mercados, Bragança.

ABSTRACT

The labeling of food products is one of the most important ways to guarantee quality and food safety. It is also characterized as one of the first means of contact between consumers and food products and one of the main sources of consumer information.

This work consists of a study on the labeling of pork sausages in the perception of the quality and purchase option by the consumers in the county of Bragança, Portugal. The data were collected through a questionnaire applied to 234 consumers, of which 71 were by face-to-face interview and 163 by a questionnaire made available on the internet. The questions raised were related to the type (traditional sausages, currents, extras, IG and IGP) and quality, the buying and consumption habits of pork sausages. As main conclusions we verified that: 70,1% say to read the labels of the chorizo; 44,9% find the traditional sausage of better quality and; 48,7% consume chorizo 1 to 3 times per month.

In short, this study provides an insight into the types of pork sausages sold, knowledge about the labeling and quality of sausages and consumption habits of pork sausages by consumers in the county of Bragança.

Key words: Food labeling, pork sausages, IG, IGP, markets, Bragança.

ÍNDICE

RESUMO.....	IX
ABSTRACT.....	XI
REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	1
1 - INTRODUÇÃO.....	3
2 - ROTULAGEM.....	5
2. 1 - Qualidade e segurança.....	5
2. 2 - Opção de compra.....	9
3 - LEGISLAÇÃO.....	13
3. 1 - Legislação vigente para a rotulagem.....	13
3. 1. 1 - Requisitos para a rotulagem de enchidos.....	15
3. 2 - Legislação referente aos produtos com designação protegida.....	16
4 - CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS.....	19
4. 1 - Conceito de carne e produtos cárneos.....	19
4. 2 - Carne de porco.....	20
4. 3 - Enchidos.....	21
4. 4 - Chouriça de carne.....	21
4. 4. 1 - Definição.....	21
4. 4. 2 - Ingredientes.....	21
4. 4. 3 - Classificação e características da chouriça de carne.....	22
4. 4. 4 - Acondicionamento.....	24
4. 5 - Chouriças de carne de porco com designação IG e IGP.....	24
4. 5. 1 - Chouriço de Abóbora de Boticas IG.....	24
4. 5. 2 - Chouriço Azedo de Farinha de Boticas IG.....	26
4. 5. 3 - Linguiça de Carne de Boticas IG.....	27
4. 5. 4 - Chouriça de Carne da Guarda IG.....	28
4. 5. 5 - Chouriça de Carne de Melgaço IGP.....	29
4. 5. 6 - Chouriça de Sangue de Melgaço IGP.....	30
4. 5. 7 - Chouriça (ou linguiça) de Carne de Vinhais IGP.....	31
4. 5. 8 - Chouriça Doce de Vinhais IGP.....	32

4. 5. 9 - Chouriço Azedo de Vinhais IGP.....	33
4. 5. 10 - Chouriço de Abóbora de Barroso - Montalegre IGP.....	33
4. 5. 11 - Chouriça de Carne de Barroso - Montalegre IGP.....	35
4. 5. 12 - Chouriço de Portalegre IGP.....	36
4. 5. 13 - Linguiça de Portalegre IGP.....	37
4. 5. 14 - Chouriço Mouro de Portalegre IGP.....	38
4. 5. 15 - Chouriço de Carne de Estremoz e Borba IGP.....	39
4. 5. 16 - Chouriço Grosso de Estremoz e Borba IGP.....	40
COMPONENTE PRÁTICA.....	43
5 - OBJETIVOS E METODOLOGIA.....	45
6 - RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	47
6. 1 - Informações sociodemográficas dos consumidores.....	47
6. 2 - Rotulagem.....	48
6. 2. 1 - Consumo de chouriças rotuladas.....	48
6. 2. 2 - Opção de consumo segundo a rotulagem.....	49
6. 2. 3 - Qualidade das chouriças e rotulagem.....	51
6. 2. 4 - Aquisição de chouriças mal rotuladas.....	52
6. 2. 5 - Leitura do rótulo.....	52
6. 2. 5. 1 - Informações procuradas no rótulo.....	54
6. 2. 5. 2 - Motivos para não ler o rótulo.....	55
6. 3 - Tipos e qualidade das chouriças.....	55
6. 3. 1 - Consumo de chouriças IGP.....	55
6. 3. 2 - Tipo de chouriças IGP consumidas.....	57
6. 3. 3 - Consumo de chouriças IG.....	57
6. 3. 4 - Tipo de chouriças IG consumidas.....	58
6. 3. 5 - Consumo de chouriças de carne corrente.....	59
6. 3. 6 - Consumo de chouriças de carne extra.....	60
6. 3. 7 - Consumo de chouriças tradicionais.....	61
6. 3. 8 - Qualidade das chouriças.....	62
6. 3. 9 - Avaliação das características das chouriças.....	63
6. 4 - Hábitos de compra e consumo.....	65

6. 4. 1 - Local de compra das chouriças.....	65
6. 4. 2 - Chouriças de fabrico local.....	66
6. 4. 3 - Modo de consumo e preparo das chouriças.....	67
6. 4. 4 - Frequência de consumo.....	68
7 – CONCLUSÕES E SUGESTÕES.....	71
8 - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	75
ANEXO.....	83
Questionário por entrevista.....	83

ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1: Valores nutricionais da carne de porco em suas várias formas.....	20
Tabela 2: Ingredientes da chouriça de carne.....	22
Tabela 3: Parâmetros químicos da Chouriça de Abóbora de Boticas IG.....	25
Tabela 4: Parâmetros químicos do Chouriço Azedo de Farinha de Boticas IG.....	26
Tabela 5: Parâmetros químicos da Linguiça de Carne de Boticas IG.....	27
Tabela 6: Parâmetros químicos da Chouriça de Carne da Guarda IG.....	28
Tabela 7: Parâmetros químicos da Chouriça de Carne de Melgaço IGP.....	29
Tabela 8: Parâmetros químicos da Chouriça de Sangue de Melgaço IGP.....	31
Tabela 9: Parâmetros químicos da Chouriça de Carne de Vinhais IGP.....	32
Tabela 10: Parâmetros químicos do Chouriço de Abóbora de Barroso - Montalegre IGP.....	34
Tabela 11: Parâmetros químicos da Chouriça de Carne de Barroso - Montalegre IGP.....	36
Tabela 12: Parâmetros químicos do Chouriço de Portalegre IGP.....	37
Tabela 13: Parâmetros químicos da Linguiça de Portalegre IGP.....	38
Tabela 14: Parâmetros químicos do Chouriço Mouro de Portalegre IGP.....	39
Tabela 15: Parâmetros químicos do Chouriço de Carne de Estremoz e Borba IGP.....	40
Tabela 16: Parâmetros químicos do Chouriço Grosso de Estremoz e Borba IGP.....	41
Tabela 17: Dados sociodemográficos dos consumidores de chouriças.....	47
Tabela 18: Consumo de chouriças rotuladas.....	49
Tabela 19: Consumo de chouriças rotuladas de acordo com as condições sociodemográficas.....	49
Tabela 20: Opção de consumo segundo a rotulagem.....	50
Tabela 21: Preferência por chouriças rotuladas de acordo com as condições sociodemográficas..	50
Tabela 22: Qualidade das chouriças e rotulagem.....	51
Tabela 23: Qualidade das chouriças rotuladas de acordo com as condições sociodemográficas...	51
Tabela 24: Aquisição de chouriça e rotulagem.....	52
Tabela 25: Aquisição de chouriça mal rotulada de acordo com as condições sociodemográficas.	52
Tabela 26: Leitura do rótulo.....	53
Tabela 27: Leitura do rótulo em função dos dados sociodemográficos.....	53
Tabela 28: Consumo de chouriças IGP.....	56
Tabela 29: Consumo de chouriças IGP em função dos dados sociodemográficos.....	56

Tabela 30: Consumo de chouriças IG.....	58
Tabela 31: Consumo de chouriças IG em função dos dados sociodemográficos.....	58
Tabela 32: Consumo chouriças de carne corrente.....	59
Tabela 33: Consumo de chouriças correntes em função dos dados sociodemográficos.....	60
Tabela 34: Consumo de chouriças extra.....	60
Tabela 35: Consumo de chouriças extras em função dos dados sociodemográficos.....	61
Tabela 36: Consumo de chouriças tradicionais.....	61
Tabela 37: Consumo de chouriças tradicionais em função dos dados sociodemográficos.....	62
Tabela 38: Preferência por chouriças locais.....	66
Tabela 39: Preferência por chouriças locais em função dos dados sociodemográficos.....	67
Tabela 40: Modo de consumo das chouriças.....	68

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Informações procuradas no rótulo.....	54
Figura 2: Motivos para não ler o rótulo.....	55
Figura 3: Tipo de chouriças IGP consumidas.....	57
Figura 4: Tipo de chouriças IG consumidas.....	59
Figura 5: Qualidade das chouriças.....	63
Figura 6: Avaliação das características extrínsecas.....	63
Figura 7: Avaliação das características intrínsecas.....	64
Figura 8: Avaliação das características sensoriais.....	65
Figura 9: Local de compra das chouriças.....	66
Figura 10: Modo de preparo das chouriças.....	68
Figura 11: Frequência de consumo de chouriças.....	69

PARTE I
REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

1 - INTRODUÇÃO

Com a globalização do comércio de alimentos, as cadeias alimentares tornaram-se cada vez mais longas e diversificadas. Neste contexto, foi necessário obter informações acerca da origem dos alimentos e dos seus constituintes de forma a garantir a qualidade, segurança e autenticidade dos mesmos. A rotulagem dos alimentos, através das informações que fornece sobre o alimento, caracteriza-se como sendo um dos principais meios de garantia da qualidade, segurança e autenticidade dos alimentos, além de influenciar a opção de compra dos consumidores.

A não existência de dados sobre este tema no concelho de Bragança, levou à realização desta investigação.

Este trabalho tem como tema “O estudo da rotulagem de chouriças de carne de porco na perceção da qualidade e opção de compra pelos consumidores no concelho de Bragança”, tendo como principais objetivos:

- 1 - Fazer o levantamento dos tipos de chouriças de carne comercializadas.
- 2 - Avaliar os conhecimentos dos consumidores face à rotulagem de chouriças de carne de porco.
- 3 - Avaliar a perceção da qualidade de chouriças de carne pelos consumidores face à rotulagem.
- 4 - Determinar a influência do rótulo na opção de compra de chouriças de carne de porco por parte dos consumidores.

Para atingir estes objetivos realizaram-se um total 234 questionários, sendo 71 por entrevista presencial (Anexo) e 163 pela internet na página: <https://goo.gl/forms/Y481Vd2O9OKJ1IZt2>, aplicados desde 1 de abril a 10 de junho de 2017.

Este trabalho tem a seguinte estrutura:

No ponto um, fez-se uma introdução à dissertação, onde se fará um enquadramento e plano geral desta, fazendo referência à importância deste estudo.

No ponto dois descreve-se a relação que existe entre a rotulagem, a qualidade e segurança dos alimentos e, o seu efeito sobre a opção de compra pelos consumidores.

No ponto três descreve-se alguns aspetos referentes à legislação atual sobre rotulagem de géneros alimentícios, os requisitos nomeadamente a informação obrigatória, voluntária e, os requisitos a cumprir para o caso específico dos enchidos.

No ponto quatro faz-se uma descrição dos conceitos de carne, de carne de porco, enchidos e chouriça de carne.

No ponto cinco descreve-se os objetivos e a metodologia seguida.

No ponto seis apresenta-se os resultados, a sua análise e discussão.

No ponto sete faz-se as conclusões e sugestões relativas ao trabalho.

No ponto oito cita-se as referências bibliográficas.

2 - ROTULAGEM

Neste ponto descreve-se a relação que existe entre a rotulagem, a qualidade e segurança dos alimentos e, o seu efeito sobre a opção de compra pelos consumidores.

2. 1 - Qualidade e segurança

A globalização do comércio de produtos alimentares tem levado ao crescimento do fornecimento de alimentos em quantidade e diversidade (Grujić *et al.*, 2013a). Com a livre circulação de géneros alimentícios dentro da comunidade europeia, é de extrema importância que esses mesmos alimentos sejam seguros e são de forma a contribuir para a saúde e bem-estar dos cidadãos e dos seus interesses sociais e económicos. A garantia de prestação de informações adequadas aos consumidores sobre os géneros alimentícios é um direito destes e contribui para a própria proteção da sua saúde (Regulamento UE N° 1169/2011).

Em 1962 foi criado o comité do *CODEX alimentarius*, resultante da cooperação entre a FAO (Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação) e OMS (Organização Mundial da Saúde), sendo responsável pela implementação do programa de normalização de alimentos das duas agências (FAO, 2016). Além disso, as autoridades nacionais têm prestado maior atenção para a harmonização das suas leis com os padrões internacionais (FAO, 2010).

Recentemente, substâncias incomuns têm surgido como ingredientes na cadeia alimentar de forma global e complexa, promovendo a fraude alimentar (Moore *et al.*, 2012). Isto surge, normalmente, quando se tem um lucro económico elevado e baixo risco de ser detetado (Spink e Moyer, 2013). Alguns exemplos são os casos da carne de cavalo encontradas em lasanhas e hamburgueses (FSAI, 2013) e da melamina encontrada em certos produtos importados da China (European Commission, 2009).

Com base nos princípios gerais da legislação alimentar deve-se fornecer aos consumidores uma base no qual poderão fazer escolhas informadas em relação aos géneros alimentícios e que não induzam o consumidor ao erro (Regulamento UE N° 1169/2011).

Deve-se informar os consumidores acerca da composição dos alimentos (Comissão Europeia, 2007), devendo a informação ser clara e compreensível de modo a ajudar os consumidores a fazer as melhores escolhas (Regulamento UE N° 1169/2011).

Além disso, existem leis nacionais, normas internacionais, bem como normas privadas que proíbem rótulos que deturpam a qualidade de um alimento e enganem o consumidor (FAO, 2010).

Os consumidores acreditam que a responsabilidade pela garantia de qualidade e segurança do alimento pertence às instituições governamentais e públicas e, que o aval por parte das autoridades nacionais e internacionais aumenta a credibilidade dos rótulos (FSA, 2010).

Os rótulos são o primeiro meio de contacto entre o produto e o consumidor. Do ponto de vista da saúde, são importantes fontes de informação, principalmente no que diz respeito à composição dos alimentos, ingredientes, aditivos e segurança alimentar (Dickson-Spillmann *et al.*, 2011). Porém, muitas pessoas não usam esta informação, porque não a sabem interpretar (Roberto *et al.*, 2012).

As informações contidas nos rótulos dos produtos alimentares são geralmente usadas pelos consumidores para avaliarem a segurança, higiene e qualidade dos alimentos (Sabbe *et al.*, 2009). Diversas informações estão disponíveis nas caixas e rótulos como a lista de ingredientes, os indicadores de qualidade ou marcas de comércio (Grujić *et al.*, 2013b).

Para os consumidores interessados em informações de ordem ética, é de grande relevância a referência da presença de OGMs (Organismos Geneticamente Modificados) ou se os produtos são orgânicos (FSA, 2010).

O rótulo tem evoluído com o tempo e, hoje em dia apresenta diversas funções perante o consumidor, desde proteção e promoção da saúde dos consumidores, proteção do ambiente e promoção da produção sustentável de alimentos, promoção do bem-estar social e proteção cultural e, também, a relação com as novas tecnologias (FAO, 2010). Atualmente, o rótulo é utilizado, principalmente, como fonte de informação em qualidade e segurança dos alimentos no momento da compra, porém, o entendimento das informações está principalmente relacionado com os seus conhecimentos individuais, sendo que, indivíduos do sexo masculino têm menor percepção do risco, conhecimento e interesse em relação à segurança alimentar (Grujić *et al.*, 2013a).

Os rótulos de alimentos são instrumentos que fornecem informação base para uma voluntária, informada e consciente tomada de decisão, para a melhoria da dieta dos cidadãos (Capacci *et al.*, 2012).

Segundo o Regulamento da UE N° 1169 de 2011, que estabelece os princípios, requisitos e responsabilidades sobre rotulagem alimentar, alguns conceitos podem ser definidos como:

✓ Rotulagem - «Todas as indicações, menções, marcas de fabrico ou comerciais, imagens ou símbolos referentes a um género alimentício que figurem em qualquer embalagem, documento, aviso, rótulo ou gargantilha que acompanhem ou se refiram a esse género alimentício»;

✓ Rótulo - «Uma etiqueta, uma marca comercial ou de fabrico, uma imagem ou outra indicação gráfica descritiva, escritas, impressas, gravadas com estêncil, marcadas, gravadas em relevo ou afixadas na embalagem ou no recipiente dos géneros alimentícios»;

✓ Informação sobre os géneros alimentícios - «A informação respeitante a um género alimentício disponibilizada ao consumidor final através de um rótulo, de outro material que acompanhe o género alimentício ou por qualquer outro meio, incluindo as ferramentas tecnológicas modernas ou a comunicação verbal»;

✓ Informação obrigatória sobre os géneros alimentícios - «As menções cuja indicação ao consumidor final é imposta por disposições da união»;

✓ Legislação em matéria de informação sobre géneros alimentícios - «As disposições da união que regem a informação sobre os géneros alimentícios, em particular a rotulagem, incluindo as regras de carácter geral aplicáveis a todos os géneros alimentícios em circunstâncias particulares ou em certas categorias de géneros alimentícios e as regras aplicáveis apenas a géneros alimentícios específicos».

Os consumidores apesar do atual uso dos rótulos pela indústria, têm necessidade de mais informação e educação em relação à qualidade e segurança alimentar (Grujić *et al.*, 2013a). No entanto, a indústria tem de estar atenta à quantidade de informações fornecidas ao consumidor, pois estes não são capazes de processar demasiada informação, o que pode levar ao surgimento de confusões e ao próprio desinteresse pela informação contida no rótulo (Stranieri & Banterle, 2015).

Os consumidores recebem informações sobre os alimentos de diversas fontes como a comunicação social, os retalhistas e organizações de consumidores (Behrens *et al.*, 2010). A sobrecarga de informações presentes nos rótulos confunde e causa incompreensão entre os consumidores, o que leva ao ceticismo e desconfiança em relação aos rótulos (FSA, 2010).

Atualmente os consumidores estão muito mais sensibilizados em relação às informações nutricionais, mas o conhecimento dos consumidores acerca da qualidade do alimento, nutrição e segurança está relacionada com o nível educacional, social e com a preocupação em relação à exposição a aditivos e contaminantes (Grujić *et al.*, 2013b). Isto demonstra que os consumidores estão mais exigentes em relação aos atributos de qualidade dos produtos que adquirem (Ramachandraiah *et al.*, 2015).

No entanto, a percepção das informações nutricionais pelos consumidores é fortemente afetada por objetivos motivacionais, limitação de tempo e familiaridade com o produto (Van Herpen *et al.*, 2012). Por outro lado, o conhecimento do alimento influencia a leitura dos rótulos, sugerindo que nem toda a informação contida nos rótulos é entendida pelos consumidores (Stranieri & Banterle, 2015).

Dos consumidores inquiridos nas cidades de Campinas e Rio de Janeiro sobre a consulta dos rótulos de alimentos, 42% e 40%, respectivamente, disseram que realizam uma consulta regular para procurar informações nutricionais, sendo que, apenas 32% e 20%, respectivamente, fazem-no para procurar outras informações (Andrade *et al.*, 2013).

Um estudo canadiano, mostrou que mesmo tendo as informações do valor energético por porção, apenas 12% dos consumidores conseguiram determinar o valor energético total da garrafa de refrigerante (Vanderlee *et al.*, 2012).

Oitenta por cento (80%) dos consumidores belgas, quando inquiridos sobre os tipos de prazos de validade (consumir até e consumir de preferência antes) garantiram conhecer os mesmos e, apenas 10% declararam não conhecer nem um dos dois. Além disso, 69,6% dos participantes garantiram conhecer a diferença entre consumir de preferência antes e consumir até (Van Boxtael *et al.*, 2014).

Nos últimos anos, vários rótulos de frente de embalagem (FOP) têm sido implementados na Europa como forma de capacitar os consumidores a fazerem escolhas mais saudáveis (Aschmann-Witzel *et al.*, 2013). Os rótulos nutricionais FOP são valorizados por muitas pessoas, devido às informações nelas contidas se encontrarem na parte da frente das embalagens (Campos, *et al.*, 2011). Além disso, para uma melhor percepção das informações nutricionais, são adicionados outros elementos como a rotulagem de cor de semáforo (TL), texto referenciando os níveis de conteúdo e percentagem dos valores diários recomendados (Aschmann-Witzel *et al.*, 2013). Porém, em estudo realizado na Alemanha e Polónia, os rótulos FOP influenciaram a escolha de produtos mais saudáveis, apenas, quando se pediu aos consumidores que fizessem escolhas de produtos saudáveis. Não sendo observado o mesmo efeito quando os

consumidores faziam escolhas conforme as suas preferências (Aschmann-Witzel *et al.*, 2013).

A maioria dos consumidores lê o rótulo, sendo o prazo de validade a informação mais importante presente (Oliveira, 2015). Apesar da aparente confiança que os consumidores depositam nas informações contidas nos mesmos, muitas das não conformidades encontradas em produtos alimentares são devido a rotulagem malfeita que pode induzir o consumidor ao equívoco (Mil-Homens, 2014).

2. 2 - Opção de compra

A escolha de alimentos é um fenómeno complexo que depende de vários fatores interligados (Koster, 2009). A perceção de qualidade por parte dos consumidores é muito diversa dependendo dos motivos de compra e preferências de rotulagem, o que origina diversos grupos de consumidores (Bernués *et al.*, 2003). Diferentes tipos de consumidores procuram diferentes tipos de informações (Stranieri & Banterle, 2015).

Sendo os consumidores a última etapa da cadeia alimentar, é importante conhecer os fatores que afetam o comportamento do consumidor, de modo a realizar as suas expectativas de compra (Font-i-Furnols & Guerrero, 2014). A decisão de compra de muitos consumidores é muitas vezes baseada no valor do produto, na aparência visual, sua apresentação e publicidade (Becker *et al.*, 2011). O tempo disponível, o tamanho dos rótulos e a língua da escrita também influenciam a decisão de compra dos consumidores (FSA, 2010).

Alguns consumidores são influenciados pelas imagens contidas no plano de fundo das embalagens (Ares *et al.*, 2013), consequentemente, fazem escolhas de alimentos menos saudáveis quando são deparados com produtos com imagens mais atraentes e que tenham um sabor agradável (Helfer & Shultz, 2014).

Para contrariar isso, campanhas de informação, anúncios regulados e programas educacionais na escola podem apresentar boas medidas para consciencializar os consumidores de dietas saudáveis. Além do mais, melhores políticas de informação podem levar os consumidores a uma melhor relação com as escolhas alimentares, bem como, a melhorar os conhecimentos dos consumidores em relação às informações presentes nos rótulos dos alimentos (Banterle & Cavaliere, 2014).

O preço é um dos fatores mais importantes no momento da compra, sendo uma das informações mais vistas juntamente com o país de origem e o prazo de validade (FSA, 2010). O preço foi considerado o fator mais importante para os consumidores, na hora de

comprar carne de cordeiro, quando comparado com a segurança, qualidade, rastreabilidade e origem (Du Plessis & Du Rand, 2012), com os preços mais baixos ou médios a preferida pelos consumidores (Realini *et al.*, 2013).

Na hora de escolher os alimentos, os critérios nutricionais aparecem em terceiro lugar, logo a seguir aos sensoriais e da saúde (Cunha *et al.*, 2012). Em outro estudo, verificou-se que, os fatores decisivos na opção de compra são o sabor (52%), a familiaridade com o produto (13%), o preço (11%) seguido pelas informações nutricionais com 8% (Grunert *et al.*, 2010).

Além dos consumidores expressarem interesse por produtos nacionais, os consumidores expressam preferência por produtos regionais, o que se deve ao fato de que cadeias alimentares mais curtas permitirem uma maior transparência sobre os métodos de produção e distribuição, além de trazer vantagens para os produtores e economias locais (FSA, 2010).

Marcas familiares possuem boa capacidade de influência sobre o consumidor no momento de repetir uma compra. Além disso, a instrução de preparação e alimentos fáceis de preparar, influenciam a decisão de compra (Grujić *et al.*, 2013a).

Os consumidores, com alguma frequência, dão maior preferência a produtos certificados, do que a rotulagem, marca ou origem (Du Plessis & Du Rand, 2012).

Diversos fatores influenciam o comportamento dos consumidores no momento de comprar produtos cárneos, não dependendo apenas de fatores sensoriais, mas também de fatores psicológicos e de *marketing*. Porém, estes fatores estão intimamente ligados e dependem de fatores adicionais (Font-i-Furnols & Guerrero, 2014).

Alguns consumidores estão mais preocupados com o tipo de criação do gado, enquanto que outros, se interessam pela origem do animal, pelo tipo de alimentação e sistemas de exploração. Os consumidores que mostram interesse nos atributos de qualidade disponíveis nos rótulos dos produtos cárneos, estão muito mais determinados a usar essa informação nas suas preferências de compra (Stranieri & Banterle, 2015).

Esse interesse pode estar ligado aos recentes escândalos ligados à produção de carne na União Europeia, o que leva o consumidor a perder a confiança na cadeia alimentar. Essa confiança por parte dos consumidores só pode ser recuperada através de políticas que garantam a segurança da carne, representando a rotulagem um grande papel nesse processo (Stranieri & Banterle, 2015).

Apesar de todos os problemas relacionados com as carnes, como são os casos da BSE (encefalopatia espongiforme bovina), uso de hormonas, vírus da febre suína,

salmonela e gripe das aves que, levantam questões acerca dos riscos e benefícios do consumo de carne, as propriedades nutricionais da carne parecem ser mais relevantes para os consumidores do que as preocupações com a segurança (Verbeke *et al.*, 2010).

Em Itália, as informações acerca da alimentação animal encontram-se visíveis aos consumidores, sendo parte integrante das informações relativas a rastreabilidade, contendo informações como a data de nascimento do animal, sexo do animal, local de nascimento, raça, entre outros (Stranieri & Banterle, 2015).

Os consumidores, na hora de comprarem carne, dão relativa importância ao país ou local de origem, demonstrando preferência pela carne de vaca de origem nacional (Realini *et al.*, 2014) e carne de cordeiro nacional (Du Plessis & Du Rand, 2012). Em estudo realizado na região de Trás-os-Montes relativo ao consumo de enchidos, pode-se verificar que 76,9% dos entrevistados consumiam enchidos e, 86,5% destes preferiam produtos da própria região (Fernandes *et al.*, 2016).

Embora o país de origem forneça uma garantia de qualidade e segurança do alimento, existe uma certa confusão no que diz respeito ao país de origem dos produtos de origem animal, se este se refere ao lugar onde o animal nasce, cresce, é abatido ou processado (FSA, 2010).

A certificação da carne é um atributo que pode afetar os consumidores. Em países onde os consumidores confiam nas autoridades, normalmente, depositam mais confiança nos rótulos (Schleenbecker & Hamm, 2013). Noutros países ou regiões, preferem comprar carne a vendedores conhecidos (Imami *et al.*, 2011). Para os consumidores americanos o mais importante é ter informações acerca do certificado de segurança, seguido de informações acerca do país de origem, rastreabilidade e maciez da carne (Loureiro & Umberger, 2007).

Em estudo realizado sobre a influência da rotulagem na opção de compra de carne de cabrito e cordeiro por parte dos consumidores, foi possível verificar que os consumidores dão mais importância ao tipo de alimentação (65,5%), seguindo-se o preço (19,2%) e por último a espécie (15,5%) (Campo *et al.*, 2007). Sendo assim, a presença de informação relacionada com o bem-estar animal leva a que esses produtos sejam mais atrativos para consumidores que tenham um interesse positivo no bem-estar animal (Heerwagen *et al.*, 2014).

De um modo geral, a inclusão de atributos de qualidade relacionados com o sistema de exploração dos animais (ao “ar-livre” ou em confinamento) nos próprios rótulos influencia positivamente o consumidor. Tendo-se em conta que, a maioria dos

consumidores lê as informações contidas nos rótulos da carne, traduz-se numa boa estratégia para os produtores diferenciarem os seus produtos (Stranieri & Banterle, 2015). Os consumidores consideram a carne um alimento saudável e essencial da sua dieta (Verbeke *et al.*, 2010).

Outros atributos levados em conta pelo consumidor na hora de comprar carne são a tenrura, a mastigabilidade, a suculência, o sabor e cor da carne. A tenrura e a suculência da carne são atributos de qualidade que influenciam positivamente a preferência por carne de vaca por parte dos consumidores (Polkinghorne & Thompson, 2010). Relativamente ao sabor, este depende de fatores extrínsecos e intrínsecos como a espécie, a genética, o sexo e o regime de alimentação, sendo de extrema importância para o consumidor (Maughan & Martini, 2012). A cor é a uma das mais importantes características da carne fresca levadas em conta pelo consumidor no momento da compra (Gracia & De Magistris, 2013), sendo utilizada como uma característica intrínseca para prever a qualidade sensorial da carne (Banovic *et al.*, 2012). Os consumidores preferem carne de vaca com a cor vermelha brilhante a vermelho pálido (Realini *et al.*, 2014).

Outro atributo que pode também ser associado com a escolha da carne é a quantidade de gordura. Os consumidores dão alguma preferência a carnes com alguma gordura visível em países como a Espanha (Realini *et al.*, 2014). Embora a quantidade de gordura possa estar ligada a um produto menos saudável, a diminuição da quantidade de gordura em carne de porco, de cordeiro e de vaca, foi relacionada com uma redução da própria qualidade da carne (Gardner *et al.*, 2010).

Apesar da carne ser uma das principais fontes de nutrientes para o homem, ela tem sido associada ultimamente a uma imagem negativa. Essa imagem negativa da carne está associada ao animal vivo, principalmente com as práticas de manejo e condições de abate (Troy & Kerry, 2010). A leitura de rótulos de carnes por parte dos consumidores está diretamente interligada com o nível de importância que o consumidor atribui à segurança da carne, sendo que, os rótulos de rastreabilidade são um bom meio para reconquistar a confiança dos consumidores na segurança dos produtos cárneos (Stranieri & Banterle, 2015).

3 - LEGISLAÇÃO

Neste ponto descreve-se alguns aspetos referentes à legislação atual sobre rotulagem de géneros alimentícios, os requisitos nomeadamente a informação obrigatória, voluntária e, os requisitos a cumprir para o caso específico dos enchidos.

3.1 - Legislação vigente para a rotulagem

A legislação vigente sobre a rotulagem de géneros alimentícios rege-se pelo Regulamento da UE Nº 1169 de 2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011. Este regulamento entrou em vigor em Portugal a partir do dia 13 de dezembro de 2014 relativamente à rotulagem geral e, a 13 de dezembro de 2016 relativamente à declaração nutricional nos géneros alimentícios pré-embalados (DGAV, 2009).

Os principais aspetos referidos no Regulamento da UE Nº 1169 de 2011 são os seguintes:

1. Informação obrigatória:

- ✓ A denominação do género alimentício;
- ✓ A lista de Ingredientes;
- ✓ Os ingredientes ou auxiliares tecnológicos que provoquem alergias ou intolerâncias;
- ✓ A quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes;
- ✓ A quantidade líquida do género alimentício;
- ✓ A data de durabilidade mínima ou a data-limite de consumo;
- ✓ As condições especiais de conservação e/ou as condições de utilização;
- ✓ O nome ou a firma e o endereço do operador da empresa do sector alimentar responsável pela informação;
- ✓ País de origem ou local de proveniência;
- ✓ O modo de emprego, quando a sua omissão dificultar uma utilização adequado do género alimentício;
- ✓ O título alcoométrico volúmico adquirido para as bebidas com mais de 1.2%;
- ✓ Uma declaração nutricional.

2. Informações voluntárias sobre os géneros alimentícios:

- ✓ Não podem induzir o consumidor ao erro;

- ✓ Não podem ser ambíguas nem confusas para o consumidor;
- ✓ Se adequado, devem basear-se em dados científicos relevantes.

Para além do Regulamento da UE Nº 1169 de 2011, a Comissão Europeia aprovou, também, o Regulamento de Execução UE Nº 1337/2013 da Comissão de 13 de dezembro de 2013 que estabelece as regras de execução do Regulamento UE Nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à indicação do país de origem ou local de proveniência da carne fresca, refrigerada e congelada de suíno, de ovino, de caprino e de aves de capoeira.

Os principais pontos assinalados pelo Regulamento da UE Nº 1337 de 2013 relativo à carne suína são:

As definições de:

- ✓ “Aparas” - os pedaços de carne de pequenas dimensões, dos códigos da Nomenclatura Combinada enumerados no anexo XI do Regulamento UE Nº 1169/2011, considerados próprios para consumo humano, resultantes exclusivamente de uma operação de apara e obtidos aquando da desossagem das carcaças e/ou do corte das carnes;
- ✓ “Lote” - carnes, dos códigos da Nomenclatura Combinada enumerados no anexo XI do Regulamento UE Nº 1169/2011, obtidas a partir de uma única espécie, com ou sem osso, mesmo cortadas ou picadas, que tenham sido cortadas, picadas ou embaladas em circunstâncias praticamente idênticas;

A existência de um sistema de identificação de modo a assegurar:

- ✓ a relação entre a carne e o animal ou grupo de animais a partir dos quais foi obtida; na fase de abate, essa relação é da responsabilidade do matadouro;
- ✓ a transmissão aos operadores, nas fases subsequentes de produção e distribuição, das informações relativas às indicações referidas nos artigos 5º, 6º e 7º, consoante o caso, juntamente com a carne;

A aplicação do rótulo “Criado em”, no caso de suínos:

- ✓ caso o animal seja abatido com mais de seis meses de idade, o Estado-Membro ou o país terceiro em que teve lugar o último período de criação de pelo menos quatro meses; caso o animal seja abatido com menos de seis meses de idade e pelo menos 80 quilogramas de peso

vivo, o Estado-Membro ou o país terceiro em que foi criado depois de ter atingido 30 quilogramas;

- ✓ caso o animal seja abatido com menos de seis meses de idade e menos de 80 quilogramas de peso vivo, o Estado-Membro ou o país terceiro em que teve lugar todo o período de criação;
- ✓ caso a carne seja importada de país terceiro para a união europeia deve ostentar “Criação em: não UE” e “Abate em: país terceiro”;

Quanto a origem da carne picada e aparas considera-se:

- ✓ “Origem: UE” e “Criação e abate em: UE” sempre que a carne picada ou as aparas sejam produzidas exclusivamente a partir de carne de animais nascidos, criados e abatidos em diversos Estados-Membros;
- ✓ “Criação e abate em: não UE”, sempre que a carne picada ou as aparas sejam produzidas exclusivamente a partir de carne importada para a União;
- ✓ “Criação em: não UE” e “Abate em: UE”, sempre que a carne picada ou as aparas sejam produzidas exclusivamente a partir de carne de animais importados para a União como animais para abate e abatidos num ou em diversos Estados-Membros;
- ✓ “Criação e abate em: UE e não UE”, sempre que a carne picada ou as aparas sejam produzidas a partir: de carne de animais criados e abatidos num ou em diversos Estados-Membros e de carne importada para a União, ou de carne de animais importados para a União e abatidos num ou em diversos Estados-Membros.

3. 1. 1 - Requisitos para a rotulagem de enchidos

No caso específico dos enchidos, os rótulos devem conter as seguintes informações (Carrilho, 2015):

- ✓ A denominação do género alimentício;
- ✓ Os ingredientes ou auxiliares tecnológicos que provoquem alergias ou intolerâncias;
- ✓ A data de durabilidade mínima ou a data-limite de consumo;
- ✓ As condições especiais de conservação e/ou as condições de utilização;
- ✓ O nome ou a firma e o endereço do operador da empresa do sector alimentar responsável pela informação.

Os rótulos, no caso dos enchidos pré-embalados, devem conter:

- ✓ A lista de Ingredientes;
- ✓ A quantidade líquida do género alimentício;
- ✓ O modo de emprego, quando a sua omissão dificultar uma utilização adequado do género alimentício;
- ✓ Declaração nutricional.

Para os casos em que a tripa usada para o fabrico dos enchidos não seja comestível, tal tem de ser indicado (Regulamento EU N° 1169/2011).

3. 2 - Legislação referente aos produtos com designação protegida

Por serem produtos de uma qualidade específica e com características próprias, as chouriças de carne com designações IG e IGP respeitam algumas normas diferentes dos produtos comuns ou que não possuem essas designações. Sendo assim, a 14 de julho de 1992 o Conselho das Comunidades Europeias adotou o Regulamento CCE N° 2081/92, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios e, também, o Regulamento CCE N° 2082/92, relativo aos certificados de especificidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (Regulamento CEE N° 2081/92; Regulamento CCE N° 2082/92).

Atualmente encontra-se em vigor o Regulamento UE N° 1151/2012 de 21 de Novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, o Regulamento UE N° 664/2014 de 18 de dezembro de 2013, que completa o Regulamento UE N° 1151/2012 e, o Regulamento de Execução UE N° 668/2014 de 13 de junho de 2014, que estabelece regras de aplicação do Regulamento UE N° 1151/2012 (Regulamento UE N° 1151/2012; Regulamento UE 664/2014; Regulamento de Execução UE N° 668/2014).

Segundo o Regulamento UE N° 1151/2012 de 21 de Novembro de 2012, os produtos sob uma denominação de origem protegida ou uma indicação geográfica protegida originários da União devem conter no rótulo os símbolos da União a elas associadas, a denominação registada do produto e as menções “denominação de origem protegida” ou “indicação geográfica protegida” ou as abreviaturas “DOP” ou “IGP”. Além disso, podem figurar no rótulo representações da área geográfica de origem, textos, gráficos ou símbolos relativos ao Estado-Membro e/ou à região em que se situa essa área geográfica de origem. No caso dos produtos originários da União Europeia comercializados como especialidade tradicional garantida registada nos termos do

presente regulamento, o símbolo da União Europeia destinado ao regime de especialidades tradicionais garantidas deve figurar na rotulagem juntamente com a menção «especialidade tradicional garantida» ou a abreviatura «ETG».

4 - CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS

Neste ponto fez-se uma descrição dos conceitos de carne, de carne de porco, enchidos e chouriça de carne.

4.1 - Conceito de carne e produtos cárneos

A carne e os produtos cárneos constituem um dos principais grupos de alimentos presentes na dieta do ser humano.

De acordo com o Regulamento CE Nº 853 de abril de 2004, entende-se por carne todas as partes comestíveis dos seguintes animais (incluindo o sangue):

- a) Ungulados domésticos: bovinos (incluindo as espécies Bubalus e Bison), suínos, ovinos e caprinos domésticos, e solípedes domésticos;
- b) Aves de capoeira: aves de criação, incluindo as aves que não são consideradas domésticas mas que são criadas como tal, com exceção das ratites;
- c) Lagomorfos: coelhos, lebres e roedores;
- d) Caça selvagem: Ungulados e lagomorfos selvagens, bem como outros mamíferos selvagens que são caçados para o consumo humano e são considerados caça selvagem ao abrigo da lei aplicável no Estado-Membro em causa, incluindo os mamíferos que vivem em território vedado em condições de liberdade semelhantes às de caça selvagem; e aves selvagens que são caçadas para o consumo humano;
- e) Caça de criação: ratites de criação e outros mamíferos terrestres de criação, para além dos referidos na alínea a);
- f) Caça miúda selvagem: aves de caça selvagens e lagomorfos que vivam em liberdade;
- g) Caça grossa selvagem: mamíferos selvagens terrestres que vivam em liberdade e que não se encontram abrangidos pela definição de caça miúda selvagem.

Os produtos cárneos são todos os produtos resultantes da transformação da carne fresca, de tal modo que a superfície de corte à vista não permita identificar a sua origem.

4.2 - Carne de porco

A carne de porco é obtida a partir de porcos domesticados, sendo uma das fontes mais comuns de carne usadas pelo homem. A carne de porco é a carne mais consumida mundialmente, representando 36% do consumo mundial de carnes (FAO, 2014). A carne de porco pode ser consumida recém cozinhada ou conservada. O tempo de preservação da carne de porco pode ser aumentado através de vários métodos de conservação, nomeadamente a salga com fumagem. Os principais produtos conservados derivados da carne do porco são o presunto, carne defumada, *bacon* e salsichas.

Atualmente a China ocupa o primeiro lugar em relação ao consumo e produção de carne de porco, seguido pela União Europeia (USDA, 2016a). Em Portugal, após a diminuição da produção de carne suína registada entre 2012 e 2013, houve uma recuperação e aumento de produção na ordem dos 4,5% em 2014. A produção de carne de porco em Portugal, no ano de 2014, situou-se na ordem das 381 656 toneladas (INE, 2015).

Em termos nutricionais a carne de porco apresenta valores de mioglobina inferiores às de carne de vaca, porém, muito superiores às de carne de frango, sendo considerada uma carne vermelha. Os valores nutricionais da carne de porco estão apresentados na Tabela 1 (USDA, 2016b).

Tabela 1: Valores nutricionais da carne de porco em suas várias formas

Carne de porco: fresca, lombo, inteira, separável magra e gorda, cozida e grelhada	
Nutrientes	Valores Nutricionais por 100g (valores aproximados)
Açúcares, total	0,00 g
Água	57,87 g
Energia	242 Kcal
Fibras, dieta total	0,0 g
Gorduras totais	13,92 g
Hidratos de carbono	0,00 g
Proteínas	27,32 g

Fonte: USDA (2016b).

4.3 - Enchidos

Os enchidos são produtos curados que têm como principal característica o facto de estarem contidos em tripas comestíveis, que podem ser naturais ou não (NP 588 de 2008). Os enchidos podem ser classificados em dois grupos, enchidos fumados e não fumados. Os enchidos fumados são produtos curados em que a fumagem é o principal processo, de tal forma que esta confere ao produto a cor e o “*flavour*” característicos. Incluem-se neste grupo a chouriça de carne, chouriça de vinho, linguiça, chourição, salpicão, paio, paiola, farinheira e eventualmente outros. Por outro lado, os enchidos não fumados são produtos curados em que a fumagem está ausente ou não é o processo predominante. Fazem parte deste grupo: o salame, salsichão, chouriça curada, enchidos de caça e eventualmente outros (NP 588 de 2008).

4.4 - Chouriça de carne

A seguir é apresentada a definição, os ingredientes, a classificação, as características e o modo de acondicionamento da chouriça de carne, conforme citado na Norma Portuguesa NP 589 de 2008.

4.4.1 - Definição

A chouriça de carne é definida como sendo: enchido fumado e/ou curado de calibre estreito e de formato variável constituído por carne de suíno e gordura rija de suíno, em fragmentos macroscopicamente visíveis, adicionados de condimentos, aditivos e/ou outros ingredientes facultativos. Estando excluídos na presente definição, os enchidos que resultem de processos tecnológicos de conservação baseados na diminuição do valor do pH (NP 589 de 2008).

4.4.2 - Ingredientes

Na Tabela 2 são apresentados os ingredientes essenciais, facultativos, bem como os aditivos que podem ser usados e, os invólucros no qual a chouriça é enchida.

Tabela 2: Ingredientes da chouriça de carne

Ingredientes essenciais	Ingredientes facultativos	Aditivos	Invólucros
<ul style="list-style-type: none"> - Carne de suíno. - Gordura rija de suíno. 	<ul style="list-style-type: none"> - Couratos (permitido apenas para a chouriça de carne corrente). - Água - Pimentão - Alho - Vinho - Sangue e/ou hemoglobina em quantidades estritamente necessária para reforçar a cor. - Sal - Açúcar e/ou dextrose - Especiarias - Aromas (permitido apenas para a chouriça de carne corrente e para a chouriça de carne extra). - Fumo líquido (permitido apenas para a chouriça de carne corrente e para a chouriça de carne extra). - Proteínas de origem animal e/ou vegetal (permitido apenas para a chouriça de carne corrente). 	<ul style="list-style-type: none"> - Na chouriça de carne tradicional aplica-se a legislação em vigor com a exceção dos fosfatos adicionados para os quais não é permitida a sua incorporação. - Na chouriça de carne corrente e na chouriça de carne extra aplica-se a legislação em vigor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Na chouriça de carne tradicional só são admitidas tripas naturais. - Na chouriça de carne extra e na chouriça de carne corrente são permitidas tripas naturais ou semi-sintéticas provenientes de fibras animais reconstruídas.

Fonte: NP 589/2008.

4. 4. 3 - Classificação e características da chouriça de carne

A chouriça de carne é classificada em diferentes tipos consoante as suas características (NP 589 de 2008):

- ✓ Chouriça de carne tradicional;
- ✓ Chouriça de carne extra;
- ✓ Chouriça de carne corrente.

A seguir são apresentadas as características da chouriça de carne relativamente ao formato e dimensões, características organoléticas e características físico-químicas que determinam a sua classificação como sendo tradicional, corrente ou de carne extra.

Em relação ao formato e dimensões as chouriças são classificadas em (NP 589 de 2008):

- ✓ Chouriça de carne tradicional: este tipo de chouriça tem forma de ferradura individualizada por atadura com calibre compreendido entre os 25 e 40 mm e até 50 cm de comprimento linear.

- ✓ Chouriça de carne extra: este tipo de chouriça tem forma de ferradura, curva ou retilínea, individualizada por atadura, dupla clipsagem ou torção, com calibre compreendido entre 25 mm e 40mm e até 50 cm de comprimento linear.
- ✓ Chouriça de carne corrente: este tipo de chouriça tem forma curva ou retilínea individualizada por torção ou dupla clipsagem com calibre compreendido entre 25 mm e 40 mm e até 50 cm em comprimento linear.

As características organoléticas das chourisas de carne são classificadas de acordo com as suas características exteriores e interiores.

Quanto às características exteriores temos (NP_589 de 2008):

- ✓ Chouriça de carne tradicional: aspeto avermelhado e brilhante denotando uma coloração e cheiro resultantes do processo de fumagem por queima de madeiras apropriadas. Deve ter ainda consistência firme, invólucro sem roturas e bem aderente à massa.
- ✓ Chouriça de carne extra e chouriça de carne corrente: aspeto avermelhado e brilhante denotando uma coloração e cheiro resultantes do processo de fumagem. Deve ainda ter consistência firme, invólucro sem roturas e bem aderente à massa.

Quanto às características interiores da chouriça, a massa deve estar perfeitamente ligada, de aspeto marmoreado, com distribuição regular dos pedaços de carne e gordura, de cor avermelhada branca, com cheiro e sabor característicos. No caso específico da chouriça de carne tradicional, a granulometria não deve ser inferior a 15 mm (NP 589 de 2008).

As características físico-químicas das chourisas diferenciam-se, essencialmente, pela gordura livre, proteína total, humidade do produto desengordurado e colágeno (NP 589 de 2008):

Na chouriça de carne tradicional: a relação fosfatos/proteínas é inferior ou igual a 0,03 %. Sempre que este valor for superior, deve ser demonstrado que o fosfato já existia em excesso na matéria-prima ou que não foi adicionado no processo de fabrico, através dos registos de rastreabilidade.

Na chouriça de carne extra: a gordura livre deve ser inferior ao dobro do teor de proteína total; humidade do produto desengordurado deve ser inferior a 65 % e; colagénio deve ser inferior a 13 % do teor de proteína total. Na chouriça de carne corrente deve ter a seguinte composição: a gordura livre ser inferior três vezes ao teor em proteína total,

proteína total no mínimo de 16, humidade do produto desengordurado deve ser inferior a 65 % e, colagénio inferior a 30 % do teor de proteína total.

4. 4. 4 - Acondicionamento

As chouriças de carne podem ser acondicionadas tanto em material plástico, bem como enlatadas conforme as seguintes condições (NP 589 de 2008):

- ✓ Produto acondicionado em material plástico: Produto acondicionado e fechado em material plástico, próprio para produtos alimentares, sob vácuo ou envolvido em atmosfera protetora.
- ✓ Produto enlatado: O produto deve ser acondicionado em recipiente metálico estanque, revestido interiormente com verniz apropriado, podendo utilizar-se como excipiente, azeite, banha ou qualquer óleo alimentar, facultativamente adicionado de especiarias e ervas aromáticas. O excipiente deve cobrir a totalidade do produto.

4. 5 - Chouriças de carne de porco com designação IG e IGP

Em Portugal existem diversas chouriças de carne de porco que beneficiam da designação de Indicação geográfica (IG) e Indicação Geográfica Protegida (IGP). Essas chouriças diferenciam-se das demais por terem características próprias que não são encontradas noutros produtos. Nos pontos seguintes faremos a descrição das chouriças de carne de porco com designação IG e IGP.

4. 5. 1 - Chouriço de Abóbora de Boticas IG

De acordo com o Aviso nº 2778/2005 (2ª série) do Diário da República, de 10 de fevereiro de 2005, o Chouriço de Abóbora de Boticas IG é um produto, constituído por carnes de porco e abóbora porqueira, sendo enchidas em tripa grossa de porco. A carne utilizada na sua preparação é proveniente de animais da raça Bísara ou de animais cruzados da raça Bísara. A seguir são apresentados o nome, a definição e as suas características:

Nome do produto: “Chouriço de Abóbora de Boticas - Indicação Geográfica”

Definição do produto: O Chouriço de Abóbora de Boticas IG é um enchido fumado produzido a partir de carnes da pá e barrigas de porco, abóbora porqueira e enchidas em tripa grossa de porco.

Características físicas: O Chouriço de Abóbora de Boticas IG tem o formato de ferradura aberta, quase em v, de secção cilíndrica, de contorno algo irregular, sendo perceptíveis os pedaços de abóbora. O Chouriço de Abóbora de Boticas tem um tamanho que varia de 25 cm a 35 cm de comprimento, um diâmetro de cerca de 5 cm e um peso aproximado que oscila entre 200g e 300g. O invólucro é intimamente aderente à massa, apresentando uma cor externa a castanho-avermelhado e ataduras de fio de algodão nas extremidades. No seu interior apresenta um aspeto heterogéneo, apercebendo-se os pedaços de carne entremeada e de abóbora e uma cor castanho-avermelhado, homogénea.

Características químicas:

As principais características químicas da Chouriça de Abóbora de Boticas são: teor de humidade máximo de 50%, proteína bruta no mínimo 40%, gordura bruta no máximo 50% e teor de sal no máximo de 4% (Tabela 3).

Tabela 3: Parâmetros químicos da Chouriça de Abóbora de Boticas IG

Gordura bruta (%)	Máximo 50
Humidade (%)	Máximo 50
Proteína bruta (%)	Mínimo 40
Teor de sal (%)	Máximo 4

Fonte: Aviso nº 2778/2005.

Características sensoriais: O Chouriço de Abóbora de Boticas IG não é consumido tal qual. Quando submetido a uma preparação culinária simples - cozedura em água - apresentam cheiro intenso, sabor ligeiramente ácido, conferido pela mistura da abóbora (doce) com o tempero das carnes. Tem textura macia e cor castanho-avermelhada, brilhante.

4. 5. 2 - Chouriço Azedo de Farinha de Boticas IG

De acordo com o Aviso nº 2778/2005 (2ª série) do Diário da República, de 10 de fevereiro de 2005, as carnes usadas na preparação do Chouriço Azedo de Farinha de Boticas IG são de animais da raça Bísara ou animais cruzados da raça Bísara, enchidas em tripas grossas de porco e fumadas em lenha de carvalho. A seguir são apresentados o nome, a definição e as características do Chouriço de Abóbora de Boticas:

Nome do produto: “Chouriço Azedo de Farinha de Boticas - Indicação Geográfica”.

Definição do produto: O Chouriço Azedo de Farinha de Boticas IG é um enchido fumado a lenha de carvalho, produzido a partir de carnes de porcos da raça Bísara, farinha de centeio, abóbora, e por vezes, mel de Barroso e pequenas quantidades de sangue fresco do porco, enchidas em tripa grossa de porco.

Características físicas:

O Chouriço Azedo de Farinha de Boticas IG tem o formato de ferradura bastante aberta, de secção cilíndrica entre 25cm a 30 cm de comprimento. Possui um diâmetro de cerca de 4cm a 6cm e um peso aproximado que varia entre 300g a 350g. Apresenta uma cor exterior que varia entre amarelo-torrado-claro ao castanho e uma cor interna acastanhada heterogénea. A massa é muito heterogénea, onde se vêm pedaços de carne e couratas, sendo atada com fios de algodão nas extremidades.

Características químicas:

As principais características químicas do Chouriço Azedo de Farinha de Boticas IG são: teor de humidade máxima de 50%, proteína bruta no mínimo 17%, gordura bruta no máximo 50% e teor de sal no máximo de 4% (Tabela 4).

Tabela 4: Parâmetros químicos do Chouriço Azedo de Farinha de Boticas IG

Gordura bruta (%)	Máximo 50
Humidade (%)	Máximo 50
Proteína bruta (%)	Mínimo 17
Teor de sal (%)	Máximo 4

Fonte: Aviso nº 2778/2005.

Características sensoriais: O Chouriço Azedo de Farinha de Boticas IG não é consumido tal qual. Quando submetidos a uma preparação culinária simples - cozedura - apresenta um sabor ácido conferido pela farinha de centeio presente na massa e sabor e odor à abóbora. O sabor pode ser levemente aromatizado pelo refogado em azeite de Trás-os-Montes e o paladar mais macio pela adição do mel de Barroso

4. 5. 3 - Linguiça de Carne de Boticas IG

De acordo com o Aviso nº 2778/2005 (2ª série) do Diário da República, de 10 de fevereiro de 2005, a Linguiça de Carne de Boticas IG é um chouriço fumado, utilizando na sua preparação carnes de animais da raça Bísara ou animais cruzados da raça Bísara, enchidas em tripas delgadas de porco. A seguir são apresentados o nome, a definição e suas características:

Nome do produto: “Linguiza de Carne de Boticas - Indicação Geográfica”.

Definição do produto: O Linguiza de Carne de Boticas IG é um enchido tradicional fumado, produzido a partir de carnes de porcos da raça Bísara, pimento, picante, sendo enchidas em tripa delgada de porco.

Características físicas: A Linguiza de Carne de Boticas IG tem o formato de ferradura, de secção cilíndrica de contorno irregular e dimensões entre 25cm a 30 cm de comprimento. Possui um diâmetro de cerca de 3cm e um peso aproximado que oscila entre os 150g e os 200g. Apresenta uma cor exterior que varia entre avermelhado ao castanho com manchas e uma cor interna avermelhada e branca heterogénea. A massa é bem ligada, muito heterogénea, onde se vê pedaços de gordura. O invólucro é bem aderente a massa.

Características químicas:

As principais características químicas da Linguiza de Carne de Boticas IG são: teor de humidade máxima de 20%, proteína bruta no mínimo 41%, gordura bruta no máximo 25% e teor de sal no máximo de 4% (Tabela 5).

Tabela 5: Parâmetros químicos da Linguiza de Carne de Boticas IG

Gordura bruta (%)	Máximo 25
Humidade (%)	Máximo 20
Proteína bruta (%)	Mínimo 41
Teor de sal (%)	Máximo 4

Fonte: Aviso nº 2778/2005.

Características sensoriais: A Linguiça de Carne de Boticas IG apresenta um sabor e cheiro intensos provenientes dos pequenos pedaços de carne temperados na sorça e pela presença da gordura de porco. Apresenta-se rija, mas quebradiça, com um toque picante.

4. 5. 4 - Chouriça de Carne da Guarda IG

Na preparação Chouriça de Carne da Guarda são usadas carnes de animais da raça Bísara ou animais cruzados da raça Bísara. A seguir são apresentados o nome, a definição e as características da Chouriça de Carne da Guarda IG, segundo o caderno de especificações da Chouriça de Carne da Guarda IG (Aviso nº 9500/2002).

Nome do produto: “Chouriça de Carne da Guarda - Indicação Geográfica”.

Definição do produto: A Chouriça de Carne da Guarda IG é um enchido fumado tradicional obtido a partir de carnes de porcos de raça Bísara, condimentado com água, vinho tinto ou branco, sal, alho, colorau doce e picante.

Características Físicas: A Chouriça de Carne da Guarda IG tem a forma de ferradura, sendo o diâmetro entre 3cm a 4cm e o comprimento entre 30cm e 40cm. Apresenta a cor vermelha a vermelha escura, com zonas mais claras correspondentes aos pedaços de gordura. A sua consistência é semi-rígida a rígida e o invólucro é de tripa de vaca seca atada nas extremidades com fio de algodão. No seu interior apresenta a cor vermelha alaranjada com laivos brancos, a massa apresenta partículas pouco coesas e de fácil desagregação ao corte, sendo as carnes utilizadas na sua confeção bem distribuídas. A gordura apresenta uma coloração rósea clara.

Características Químicas:

As principais características químicas da Chouriça de Carne da Guarda IG são: teor de humidade de 38 a 53%, proteína entre 23 a 30 %, gordura entre 17 a 27% e o teor de cloretos entre 3 a 5% (Tabela 6).

Tabela 6: Parâmetros químicos da Chouriça de Carne da Guarda IG

Gordura (%)	Entre 17 a 27
Humidade (%)	Entre 38 a 53
Proteína (%)	Entre 23 a 30
Teor de sal (%)	Entre 3 a 5

Fonte: Aviso nº 9500/2002.

Características Sensoriais: A Chouriça de Carne da Guarda IG apresenta um sabor com travo ligeiramente picante, denotando o sabor a alho, sendo bastante agradável. Relativamente às características aromáticas denota-se o aroma fumado.

4. 5. 5 - Chouriça de Carne de Melgaço IGP

Na preparação da Carne de Melgaço são usadas carnes de animais da raça Bísara ou animais cruzados da raça Bísara. Apresenta no seu interior um aspeto marmoreado irregular bem patente e uma textura muito succulenta e tenra. A seguir são apresentados o nome, a definição e as características da Chouriça de Carne de Melgaço IGP (Despacho N° 14839/2012; DGADR, 2017a).

Nome do produto: “Chouriça de Carne de Melgaço - Indicação Geográfica Protegida”

Definição do produto: A Chouriça de Carne de Melgaço IGP é um enchido em forma de ferradura, curado pelo fumo e pelo frio e obtido a partir de carnes do cachaço, toucinho, aparas e gorduras de porcos da raça Bísara.

Características Físicas: A Chouriça de Carne de Melgaço IGP é um enchido cilíndrico em forma de ferradura, de cor castanha clara, com um comprimento entre os 30cm e 35cm e um diâmetro que varia entre os 2 cm e 3 cm. No seu exterior apresenta aspeto pouco rugoso, claro, de cor castanha, com uma moderada humidade superficial. O aspeto interior ao corte oblíquo é o de carne bem ligada e com marmoreado irregular de carne e gordura e consistência semi-rija.

Características Químicas:

As principais características químicas da Chouriça de Carne de Melgaço são: pH entre 5,03 e 6,07%; teor de humidade entre 9,65 e 37,83%; proteína entre 21,4 e 38,15%; gordura entre 26,6 e 55,3% e; teor de sal entre 1,03 e 5,83% (Tabela 7).

Tabela 7: Parâmetros químicos da Chouriça de Carne de Melgaço IGP

Gordura (%)	Entre 26,6 e 55,3
Humidade (%)	Entre 9,65 e 37,83
pH	Entre 5,03 e 6,07
Proteína (%)	Entre 21,4 e 38,15
Teor de Sal (%)	Entre 1,03 e 5,83

Fonte: (Despacho N° 14839/2012; DGADR, 2017a).

Características sensoriais ou organoléticas: A Chouriça de Carne de Melgaço IGP apresenta aroma intenso a curado e fumado, textura muito succulenta e tenra e sabor intenso, moderadamente ácido e picante, salgado e com intenso trazo a fumo.

4. 5. 6 - Chouriça de Sangue de Melgaço IGP

A Chouriça de Sangue de Melgaço IGP é um chouriço fumado. Na sua preparação são usadas carnes de animais da raça Bísara ou animais cruzados da raça Bísara. Apresenta um consistência semi-mole, uma coloração escura e um sabor intenso resultantes do fato de incorporar sangue de porco, vinho tinto e cebola. A seguir são apresentados o nome, a definição e as características da Chouriça de Sangue de Melgaço IGP (Aviso n.º 13960/2010; DGADR, 2017b).

Nome do produto: “Chouriça de Sangue de Melgaço - Indicação Geográfica Protegida”.

Definição do produto: A Chouriça de Sangue de Melgaço IGP é um enchido cuja característica mais distintiva é a utilização do sangue de porco. É curado pelo fumo e obtido a partir das aparas de carne ensanguentadas, gorduras e sangue de porco.

Características Físicas: Trata-se de um enchido cilíndrico em forma de ferradura, com um diâmetro entre os 2cm e os 4cm e comprimento que pode variar entre os 20 a 35 cm. O exterior é pouco rugoso, escuro, de cor negra, com uma moderada humidade superficial. O aspeto interior ao corte oblíquo é o de uma massa perfeitamente ligada, pastoso, com distribuição irregular da carne e da gordura, o que origina diversas tonalidades. O elemento de ligação dos pedaços de carne ensanguentada e gorduras usado neste enchido é o sangue de porco, que lhe confere a consistência semi-mole e a coloração escura.

Características Químicas:

As principais características químicas da Chouriça de Sangue de Melgaço são: pH entre 4,67 e 5,56%; teor de humidade entre 14,76 e 39,72%; proteína entre 15,32 e 25,63%; gordura entre 26,37 e 57,05% e; teor de sal entre 1,20 e 2,63% (Tabela 8).

Tabela 8: Parâmetros químicos da Chouriça de Sangue de Melgaço IGP

Gordura (%)	Entre 26,37 e 57,05
Humidade (%)	Entre 14,76 e 39,72
pH	Entre 4,67 e 5,56
Proteína (%)	Entre 15,32 e 25,63
Teor de sal (%)	Entre 1,20 e 2,63

Fonte: Aviso n.º 13960/2010; DGADR, 2017b.

Características sensoriais ou organoléticas: A Chouriça de Sangue de Melgaço IGP apresenta um aroma intenso a fumo e cebola, uma textura semi-mole, bastante succulenta, e muito tenra. O sabor é adocicado, com acidez moderada, levemente picante e leve trazo a fumo. Sobressai o sabor a cebola.

4. 5. 7 - Chouriça (ou linguiça) de Carne de Vinhais IGP

A Chouriça (ou linguiça) de Carne Vinhais IGP é um chouriço fumado. Na sua preparação são usadas carnes de animais da raça Bísara ou animais cruzados da raça Bísara. Os porcos da raça Bísara são alimentados sobretudo à base de castanhas oriundas dos soutos da região, o que confere à chouriça (ou linguiça) de carne de Vinhais IGP o seu sabor distinto. A seguir são apresentados o nome, a definição e as características da Chouriça de carne de Vinhais (Regulamento CE Nº 1265/98; DGADR, 2017c).

Nome do produto: “Chouriça de carne de Vinhais - Indicação Geográfica Protegida” ou “Linguiça de Vinhais - Indicação Geográfica Protegida”.

Definição do produto: A Chouriça de Carne de Vinhais IGP, também denominada localmente por Linguiça de Vinhais, é um enchido de carne e gordura de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça, desde que 50% de sangue bísaro, cheio em tripa delgada de porco ou vaca, de secção cilíndrica e fumado.

Características Físicas:

A Chouriça de Carne de Vinhais IGP apresenta um aspeto exterior cilíndrico em forma de ferradura, com o comprimento entre 30cm e 35cm, diâmetro de 2cm a 3cm e cor castanha-avermelhada. A tripa é atada nas duas extremidades com fio de algodão e apresenta-se bem aderente à massa e sem ruturas. No seu interior, a chouriça de carne de Vinhais IGP apresenta-se bem ligada ao corte, cor vermelho vivo a branca de tonalidades diversas, não homogénea.

Características Químicas: A Chouriça de Carne de Vinhais IGP caracteriza-se como sendo um alimento de pouca humidade, com níveis de proteína e gordura elevados. Tem o pH reduzido, apresentando características de estabilidade (Tabela 9).

Tabela 9: Parâmetros químicos da Chouriça de Carne de Vinhais IGP

Gordura Bruta (%)	Máximo 40
Humidade (%)	Máximo 50
Proteína Bruta (%)	Mínimo 20
Teor de sal (%)	Máximo 6

Fonte: Regulamento CE N° 1265/98; DGADR, 2017c.

Características sensoriais ou organoléticas: A Chouriça de Carne de Vinhais apresenta um sabor agradável, muito característico. O aroma é agradável e *sui generis*. Sabor e aroma fumado.

4. 5. 8 - Chouriça Doce de Vinhais IGP

A Chouriça Doce de Vinhais IGP é uma chouriça fumada. Na sua preparação são usadas carnes de animais da raça Bísara ou animais cruzados da raça Bísara. As características únicas da Chouriça Doce de Vinhais IGP resultam da junção entre o clima da região, o conhecimento das populações locais na criação de suínos, da alta qualidade da alimentação e do método de fumagem. A seguir são apresentados o nome, a definição e as características da Chouriça de carne de Vinhais (Regulamento CE N° 510/2006; DGADR, 2017d).

Nome do produto: “Chouriça Doce de Vinhais - Indicação Geográfica Protegida”

Definição do produto: A Chouriça Doce de Vinhais IGP é um enchido fumado obtido a partir da carne de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça, pão regional e azeite de Trás-os-Montes, sangue de porco, mel e nozes ou amêndoas, cheio em tripa delgada de vaca ou porco.

Características Físicas: A Chouriça Doce de Vinhais IGP tem a forma de ferradura com cerca de 20 cm a 25 cm de comprimento e 2 cm a 3 cm de diâmetro. O exterior é de cor preta, não homogénea, tal como a massa, com zonas mais claras onde se notam as carnes desfiadas e os frutos secos. A tripa apresenta-se aderente à massa, sendo

exteriormente perceptíveis os pedaços de carne, de nozes ou amêndoas. Tem um peso final de cerca de 150g.

4. 5. 9 - Chouriço Azedo de Vinhais IGP

O Chouriço Azedo de Vinhais IGP é um chouriço fumado. Na sua preparação são usadas carnes de animais da raça Bísara ou animais cruzados da raça Bísara. As características únicas do Chouriço Azedo de Vinhais IGP resultam da junção entre o clima da região, o conhecimento das populações locais na criação de suínos, dos ingredientes utilizados e do método de fumagem. A seguir são apresentados o nome, a definição e as características do Chouriço azedo de Vinhais (Despacho nº 16840; DGADR, 2017e).

Nome do produto: “Chouriço Azedo de Vinhais – Indicação Geográfica Protegida”

Definição do produto: O Chouriço Azedo de Vinhais, Azedo de Vinhais ou Chouriço de Pão de Vinhais é um enchido tradicional fumado, obtido a partir de carne, gordura de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça, pão regional de trigo e azeite de Trás-os-Montes - DOP, cheio em tripa do intestino grosso de porco.

Características Físicas: O Chouriço Azedo de Vinhais IGP possui o formato reto, de secção cilíndrica, com o comprimento variando entre 20 cm a 25 cm e o diâmetro entre 7cm a 10cm. A cor exterior varia entre o amarelado e o acastanhado. A tripa utilizada é previamente atada ou cosida numa das extremidades e atada na outra com fio de algodão após o enchimento. Possui uma textura pouco rija, macia ao tato. O interior apresenta a cor amarelo-acastanhada e a massa apresenta um aspeto homogéneo.

Características sensoriais ou organoléticas: O Chouriço Azedo de Vinhais IGP não se consome tal qual. Quando submetido a uma operação culinária simples (cozido em água ou cozido em água e levemente tostado, apresenta sabor agradável, marcadamente ácido, decorrente da fermentação do pão. É untuoso ao palato. Aroma agradável, fermentado. Sabor e aroma a fumado, persistentes.

4. 5. 10 - Chouriço de Abóbora de Barroso - Montalegre IGP

O Chouriço de Abóbora de Barroso - Montalegre IGP é um chouriço fumado. Na sua preparação são usadas carnes de animais da raça Bísara ou animais cruzados da raça

Bísara. As características do Chouriço de Abóbora de Barroso - Montalegre IGP estão intimamente relacionadas com a raça e alimentação dos porcos, com as qualidades especiais das abóboras locais e com o método tradicional de enchimento e fumagem. A seguir são apresentados o nome, a definição e suas características (Aviso Nº 7853/2001; DGADR, 2017f).

Nome do produto: “Chouriço de Abóbora de Barroso - Montalegre - Indicação Geográfica Protegida”

Definição do produto: O Chouriço de Abóbora de Barroso - Montalegre IGP, é um enchido fumado à base de carne e gordura de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça, e abóbora escorrida, constituído por pasta mole e seca na qual se podem aperceber pedaços de tamanho reduzido (carnes desfiadas), cheio em tripa grossa de porco.

Características físicas: O Chouriço de Abóbora de Barroso - Montalegre IGP tem o formato de ferradura, de secção cilíndrica, aspeto rugosos e cerca de 6 cm de diâmetro. As dimensões são variáveis. A cor não é homogénea, variando no mesmo enchido do alaranjado ao castanho-escuro, com manchas. A tripa grossa utilizada é atada com dois nós simples em cada extremidade, com o mesmo segmento de fio de algodão. No interior apresenta a cor alaranjada, com a massa homogénea, apresentando, no entanto, os pedaços de carne.

Características químicas: O Chouriço de Abóbora de Barroso - Montalegre IGP caracteriza-se por ser um enchido com níveis de gordura elevados e com níveis moderados de proteína e humidade (Tabela 10). Apresenta reduzido pH, apresentando características de estabilidade.

Tabela 10: Parâmetros químicos do Chouriço de Abóbora de Barroso - Montalegre IGP

Gordura Bruta (%)	Máximo 40
Humidade (%)	Máximo 50
Proteína Bruta (%)	Mínimo 17
Teor de Sal (%)	Máximo 4

Fonte: Aviso Nº 7853/2001.

Características Sensoriais: O Chouriço de Abóbora de Barroso - Montalegre IGP apresenta sabor agradável, muito característico, com perceção do sabor da abóbora, e travo acidificado. Aroma agradável e *sui generis*. Sabor e aroma fumado.

4. 5. 11 - Chouriça de Carne de Barroso - Montalegre IGP

A Chouriça de Carne de Barroso - Montalegre IGP é um chouriço fumado. Na sua preparação são usadas carnes de animais da raça Bísara ou animais cruzados da raça Bísara. A fumagem da Chouriça de Carne de Barroso - Montalegre IGP é feita de forma pouco intensa e gradual. A seguir são apresentados o nome, a definição e as características da Chouriça de carne de Barroso - Montalegre IGP (Regulamento CE Nº 148/2007; DGADR, 2017g).

Nome do produto: “Chouriça de carne de Barroso - Montalegre – Indicação Geográfica Protegida”

Definição do produto: A Chouriça de Carne de Barroso - Montalegre IGP é um enchido fumado à base de carne e gordura de porco da raça Bísara, ou produto do cruzamento desta raça, condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante e ou colorau doce, sendo enchida em tripa fina de porco.

Características físicas: A Chouriça de Carne de Barroso - Montalegre IGP tem o formato de ferradura, de secção cilíndrica, com cerca de 3 cm de diâmetro e com 25 cm a 35 cm de comprimento. O invólucro apresenta-se bem aderente à massa e sem ruturas. A cor exterior não é homogénea, variando do vermelho ao castanho, onde se apercebe os pedaços de gordura. No interior a superfície apresenta cor vermelha e branca, com diversas tonalidades não homogéneas. A Massa é bem ligada, com aspeto heterogéneo, onde se apercebe os pedaços de gordura.

Características químicas:

As principais características químicas da Chouriça de Carne de Barroso - Montalegre são: teor de proteína bruta mínimo de 20%; gordura bruta máximo 41%; teor de humidade máximo de 50% e; teor de sal máximo de 4% (Tabela 11).

Tabela 11: Parâmetros químicos da Chouriça de Carne de Barroso - Montalegre IGP

Gordura Bruta	Máximo 41%
Humidade	Máximo 50%
Proteína Bruta	Mínimo 20%
Teor de sal	Máximo 4%

Fonte: Regulamento CE N° 148/2007.

Características Sensoriais: A Chouriça de Carne de Barroso - Montalegre IGP apresenta sabor agradável, muito característico, com perceção do sabor a alho e travo acidificado. Aroma agradável e *sui generis*. Sabor e aroma fumado.

4. 5. 12 - Chouriço de Portalegre IGP

O Chouriço de Portalegre é um chouriço fumado. Na sua preparação são usadas carnes de animais da raça Alentejana ou animais cruzados da raça Alentejana. Tem um sabor característico resultante da utilização de miudezas e gordura provenientes de porcos da raça Alentejana com uma alimentação rica em bolota. A seguir são apresentados o nome, a definição e as características do Chouriço de Portalegre IGP (Regulamento CE N° 1875/97; DGADR, 2017h).

Nome do produto: “Chouriço de Portalegre – Indicação Geográfica Protegida”.

Definição do produto: O Chouriço de Portalegre IGP é um enchido de carne e gorduras rijas frescas de porcos da raça Alentejana em fragmentos de dimensões superiores a 1,5 cm, adicionadas de sal, alhos secos pisados não germinados, pimentão doce, pimentão da horta em massa e, por vezes, de vinho branco da região de Portalegre. O invólucro é tripa natural seca de bovino e suíno.

Características físicas: O Chouriço de Portalegre IGP é enchido em forma de ferradura, individualizado, atado por fio de algodão nas duas extremidades ou apertado por torção da própria tripa, com comprimento até 40 cm e diâmetro compreendido entre 20 e 45 mm. Apresenta a cor avermelhada, brilhante, tem uma consistência firme, invólucro sem roturas e bem aderente à massa. No interior apresenta a massa perfeitamente ligada, de aspeto marmoreado, com uma distribuição regular dos pedaços de carne e gordura, de cor avermelhada e branca.

Características Químicas:

As principais características químicas do Chouriço de Portalegre são: humidade do produto desengordurado inferior a 65%, gordura total inferior ao dobro do teor de proteína total, proteína total mínima de 19% e teor de sal entre 4 a 6% (Tabela 12).

Tabela 12: Parâmetros químicos do Chouriço de Portalegre IGP

Gordura total (%)	Inferior ao dobro do teor da proteína total (mínimo 19)
Humidade (%)	Máximo 65
Teor de sal (%)	Entre 4 a 6

Fonte: Regulamento CE N° 1875/97.

Características Sensoriais: O Chouriço de Portalegre IGP apresenta sabor agradável, suave ou delicado, ligeiramente salgado e por vezes de travo ligeiramente picante. O aroma é agradável, levemente fumado e *sui generis*. A gordura é brilhante, de coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável.

4. 5. 13 - Linguiça de Portalegre IGP

A Linguiça de Portalegre é um chouriço fumado. Na sua preparação são usadas carnes de animais da raça Alentejana ou animais cruzados da raça Alentejana. O sabor característico da Linguiça de Portalegre IGP resulta da utilização de carne e gordura provenientes de porcos da raça Alentejana com uma alimentação rica em bolota. A seguir são apresentados o nome, a definição e as características da Linguiça de Portalegre IGP (Regulamento CE N° 1875/97; DGADR, 2017i).

Nome do produto: “Linguiza de Portalegre – Indicação Geográfica Protegida”

Definição do produto: A Linguiça de Portalegre IGP é, basicamente, um enchido fumado, constituído por carne e gorduras rijas, isentas de courato, de porco raça alentejana, adicionadas de sal, alhos secos pisados, não germinados, pimentão-doce, pimentão da horta em massa e, por vezes, vinho branco da região de Portalegre. O invólucro é tripa delgada, seca, natural, de bovino, caprino, ovino ou suíno.

Características físicas: A Linguiça de Portalegre IGP é um enchido em forma de ferradura, individualizado, apertado por atadura e/ou torção nas extremidades, com comprimento até 50 cm e diâmetro não superior a 28 mm. Apresenta aspeto avermelhado,

brilhante, consistência semi-rija, invólucro sem roturas bem aderente à massa. No interior, a massa é perfeitamente ligada, de aspeto marmoreado, com uma distribuição regular de carne e gordura, de cor vermelho e branco.

Características Químicas:

As principais características químicas da Linguiça de Portalegre são: humidade do produto desengordurado inferior a 65%, gordura total inferior a duas vezes e meia o teor de proteína total, proteína total mínima de 17% e teor de sal entre 5 a 6% (Tabela 13).

Tabela 13: Parâmetros químicos da Linguiça de Portalegre IGP

Gordura total (%)	Inferior 2 vezes e meia que teor de proteína total (mínimo 17)
Humidade (%)	Máximo 65 %
Teor de sal (%)	Entre 5 a 6

Fonte: Regulamento CE Nº 1875/97.

Características Sensoriais: A Linguiça de Portalegre IGP apresenta um sabor agradável, suave ou delicado, pouco salgado. O aroma é agradável e *sui generis*, sendo levemente fumado. Apresenta gordura brilhante, coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável.

4. 5. 14 - Chouriço Mouro de Portalegre IGP

O Chouriço Mouro de Portalegre é um chouriço fumado. Na sua preparação são usadas carnes de animais da raça Alentejana ou animais cruzados da raça Alentejana. O sabor característico do Chouriço Mouro de Portalegre IGP resulta, em grande parte, da utilização de miudezas e gordura provenientes de porcos de raça Alentejana com uma alimentação rica em bolota. A seguir são apresentados o nome, a definição e as características do Chouriço Mouro de Portalegre (Regulamento CE Nº 1875/97; DGADR, 2017j).

Nome do produto: “Chouriço Mouro de Portalegre - Indicação Geográfica Protegida”.

Definição do produto: O Chouriço Mouro de Portalegre IGP é, basicamente, um enchido fumado, constituído por aparas de carne ensanguentadas, gorduras e vísceras de porco da raça Alentejana, finamente fragmentadas, adicionado de sal, alhos secos não

germinados pisados, pimentão-doce e pimentão da horta em massa e, por vezes, cominhos e vinho branco da região de Portalegre. O invólucro é a tripa natural de bovino.

Características físicas: O Chouriço Mouro de Portalegre IGP é um enchido em forma de ferradura, apertado por torção e/ou atadura nas extremidades, com fio de algodão. O comprimento é de até 30 cm e o diâmetro varia entre 20 mm e 45 mm. A cor externa é avermelhado-negro, brilhante, consistência semi-rija, invólucro sem roturas e bem aderente à massa. No interior a massa é homogénea, perfeitamente ligada, de aspeto brilhante grumoso ou pastoso, de cor castanha acinzentada.

Características Químicas:

As principais características químicas do Chouriço Mouro de Portalegre são: humidade do produto desengordurado inferior a 65%, gordura entre 60 e 90% e teor de sal entre 2 e 4% (Tabela 14).

Tabela 14: Parâmetros químicos do Chouriço Mouro de Portalegre IGP

Gordura (%)	Entre 60 e 90 (na matéria seca)
Humidade (%)	Máximo 65
Teor de sal (%)	Entre 2 a 4

Fonte: Regulamento CE N° 1875/97.

Características sensoriais: O Chouriço Mouro de Portalegre IGP apresenta sabor agradável, suave ou delicado, pouco salgado. O aroma é agradável e *sui generis*. A gordura é brilhante, com coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável.

4. 5. 15 - Chouriço de Carne de Estremoz e Borba IGP

O Chouriço de Carne de Estremoz e Borba é um chouriço fumado. Na sua preparação são usadas carnes de animais da raça Alentejana ou animais cruzados da raça Alentejana. O sabor particular da Chouriça de Carne de Estremoz e Borba IGP deve-se à alimentação rica em bolota dos porcos. A seguir são apresentados o nome, a definição e as características do Chouriço de Carne de Estremoz e Borba IGP (Regulamento CE N° 1258/2004; DGADR, 2017k).

Nome do produto: “Chouriço de Carne de Estremoz e Borba – Indicação Geográfica Protegida”.

Definição do produto: O Chouriço de Carne de Estremoz e Borba IGP é um enchido elaborado a partir da carne e gordura de porco da raça Alentejana temperada com alho, pimenta moída e sal. Apresenta-se na forma de ferradura, com comprimento de 20 a 30 cm e diâmetro entre os 2 e 3 cm.

Características físicas: O Chouriço de Carne de Estremoz e Borba IGP apresenta a cor avermelhada-negra, tem aspeto pouco rugoso e sem brilho. Tem a consistência semi-rija, com invólucro sem roturas, inteiramente preenchido pela massa e bem aderente à mesma. As extremidades são atadas com fio de algodão branco e vermelho. O seu interior é de cor avermelhada, com a massa perfeitamente ligada e com distribuição irregular da carne e gordura. A massa interna é heterogénea, marmoreada, com brilho e infiltração de gordura. A gordura é de cor branco-nacarada.

Características químicas:

As principais características químicas do Chouriço de Carne de Estremoz e Borba são: humidade do produto desengordurado inferior a 65%; gordura total inferior ao dobro da proteína total; proteína total superior a 19% e; teor de sal inferior a 6% (Tabela 15).

Tabela 15: Parâmetros químicos do Chouriço de Carne de Estremoz e Borba IGP

Gordura total (%)	Inferior ao dobro da proteína total
Humidade (%)	Inferior a 65
Proteínas (%)	Superior a 19
Teor de sal (%)	Inferior a 6

Fonte: Regulamento CE N° 1258/2004.

Características Sensoriais: O enchido possui um aroma agradável, sabor agradável, suave, com sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgado equilibrado. A gordura é aromática e com sabor agradável. A textura é pouco fibrosa e razoavelmente macia.

4. 5. 16 - Chouriço Grosso de Estremoz e Borba IGP

O Chouriço Grosso de Estremoz e Borba é um chouriço fumado. Na sua preparação são usadas carnes de animais da raça Alentejana ou animais cruzados da raça Alentejana. O sabor característico do Chouriço Grosso de Estremoz e Borba IGP resulta da alimentação rica em bolota dos porcos da raça Alentejana e da madeira de azinho que é

usada no fumeiro. A seguir são apresentados o nome, a definição e as características do Chouriço Grosso de Estremoz e Borba IGP (Regulamento CE N° 1258/2004; DGADR, 2017l).

Nome do produto: “Chouriço grosso Estremoz e Borba – Indicação Geográfica Protegida”.

Definição do produto: O Chouriço Grosso de Estremoz e Borba IGP é um enchido curado, elaborado a partir da carne e gordura de porcos da raça Alentejana, temperada com sal, massa de pimentão e dentes secos de alho. Apresenta-se na forma cilíndrica, com comprimento de 15 a 25 cm e diâmetro entre os 5 e 8 cm.

Características físicas: Chouriço Grosso de Estremoz e Borba IGP é um enchido semi-rijo, de cor avermelhada-negra, aproximadamente liso e brilhante. Possui invólucro sem roturas, inteiramente preenchido pela massa e bem aderente à mesma. É atada nas extremidades com fio de algodão branco e vermelho. No seu interior apresenta a cor avermelhada, massa perfeitamente ligada, com distribuição irregular da carne e gordura. A massa é heterogénea, marmoreado com brilho e infiltração de gordura (olhos de azeite). A gordura é branco-nacarada.

Características Químicas:

As principais características químicas do Chouriço Grosso de Estremoz e Borba são: humidade do produto desengordurado inferior a 65%; gordura total superior ou igual a 19% e; teor de sal inferior a 6% (Tabela 16).

Tabela 16: Parâmetros químicos do Chouriço Grosso de Estremoz e Borba IGP

Gordura total	Superior a 19%
Humidade	Inferior a 65%
Teor de sal	Inferior a 6%

Fonte: Regulamento CE N° 1258/2004; DGADR, 2017l.

Características Sensoriais: Chouriço Grosso de Estremoz e Borba IGP possui sabor e aroma agradável, suave, com sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgado equilibrado. A gordura é aromática e com sabor agradável. A textura é pouco fibrosa e razoavelmente macia.

PARTE II

COMPONENTE PRÁTICA

5 - OBJETIVOS E METODOLOGIA

Este trabalho tem como tema o “estudo da rotulagem de chouriças de carne de porco na perceção da qualidade e opção de compra pelos consumidores no concelho de Bragança “e como objetivos específicos:

- 1 - Fazer o levantamento dos tipos de chouriças de carne comercializadas.
- 2 - Avaliar os conhecimentos dos consumidores face à rotulagem de chouriças de carne de porco.
- 3 - Avaliar a perceção da qualidade de chouriças de carne pelos consumidores face à rotulagem.
- 4 - Determinar a influência do rótulo na opção de compra de chouriças de carne de porco por parte dos consumidores.

A metodologia utilizada foi a pesquisa bibliográfica sobre o tema no período de setembro de 2016 a março de 2017, elaboração dos questionários de fevereiro de 2017 a março de 2017, teste dos questionários em março de 2017 e, finalmente a aplicação dos questionários desde 1 de abril de 2017 a 10 de junho de 2017.

Neste estudo fez-se um total 234 questionários, sendo 71 por entrevista presencial na cidade de Bragança (Anexo) e 163 pela internet na página: <https://goo.gl/forms/Y481Vd2O9OKJ1IZt2>, realizados desde 1 de abril a 10 de junho de 2017.

Para a análise dos dados utilizou-se os pacotes estatísticos do EXEL e SAS University Edition, disponível em: https://www.sas.com/en_us/software/university-edition.html.

6 - RESULTADOS E DISCUSSÃO

Neste ponto são apresentados os resultados sobre: as informações sociodemográficas dos consumidores, rotulagem, tipos e qualidade, hábitos de compra e consumo, modos e frequência de consumo das chouriças de carne de porco.

6.1 - Informações sociodemográficas dos consumidores

Da análise dos dados sociodemográficos dos consumidores de chouriças de carne de porco (Tabela 17), podemos verificar que dos 234 consumidores de chouriça de carne de porco, 53,8% são do sexo feminino e 46,2% são do sexo masculino, não existindo diferenças significativas entre o número de entrevistados quanto ao sexo ($p>0,05$). Estes resultados são bastante similares aos resultados utilizados por Fernandes *et al.*, (2016), num estudo sobre o consumo de enchidos no concelho de Bragança, que contava com 56,6% de participantes do sexo feminino e 43,4% do sexo masculino.

Tabela 17: Dados sociodemográficos dos consumidores de chouriças

VARIÁVEIS	FREQUÊNCIA	%	(χ^2) (p)
Género			
Masculino	108	46,2	>0,05
Feminino	126	53,8	
Idade			
18 a 26 anos	38	16,2	<0,05
27 a 34 anos	34	14,5	
35 a 42 anos	42	18	
43 a 50 anos	58	24,8	
> 50 anos	62	26,5	
Ocupação			
Estudante	44	18,8	<0,001
Trabalhador-Estudante	19	8,1	
Trabalhador	168	71,8	
Aposentado	3	1,3	
Habilitações Literárias			
Ensino Básico	6	2,6	<0,001
Ensino Secundário	39	16,7	
Ensino Técnico	8	3,4	
Ensino Superior	181	77,3	
Concelho			
Bragança	234	100	
Nacionalidade			
Portuguesa	207	88,5	<0,001
Estrangeira	27	11,5	

No que diz respeito à faixa etária, a diferença de idades entre os participantes envolvidos no estudo foi significativa ($p<0,05$), tendo: 16,2% entre os 18 e os 26 anos; 14,5% entre os 27 e os 34 anos; 18% entre os 35 e os 42 anos; 24,8% entre os 43 e os 50

anos e; 26,5% tinham mais de 50 anos. Ao agrupar-se as faixas etárias entre os 18 e 42 anos, obtém-se 48,7% dos participantes, com os restantes 51,3% contidos nas faixas etárias dos 43 a >50 anos. Desse modo, é possível comparar estes resultados aos de Fernandes *et al.*, (2016), que contava com 56,6% dos 18 aos 41 anos e 42,3% com mais de 41 anos. No caso de Elias *et al.*, (2005), as faixas etárias dos participantes eram: 47,9% com menos de 30 anos, 34,7% dos 30 e 50 anos e 17,9% com mais de 50 anos.

Relativamente à ocupação ou profissão dos participantes, verificaram-se diferenças altamente significativa ($p < 0,001$), sendo: 18,8% eram estudantes; 8,1% eram trabalhadores-estudantes; 71,8% trabalhadores e; 1,3% eram aposentados. Os nossos dados são diferentes dos de Fernandes *et al.*, (2016), que contava com menos trabalhadores (52,4%) e mais estudantes (32,7%).

É possível verificar, também diferenças altamente significativas ($p < 0,001$) relativamente às habilitações literárias dos participantes no estudo: 2,6% possuíam o ensino básico; 16,7% o ensino secundário; 3,42% o ensino técnico e 77,3% o ensino superior. Todos os participantes são residentes do concelho de Bragança sendo 88,5% dos participantes portugueses e 11,5% de nacionalidade estrangeira.

6. 2 - Rotulagem

Neste ponto são apresentados os resultados das questões relativas à rotulagem das chouriças de carne de porco, tais como: consumo de chouriças rotuladas, opção de consumo segundo a rotulagem, qualidade das chouriças e rotulagem, aquisição de chouriças mal rotuladas, leitura do rótulo, informações procuradas no rótulo e, motivos para não ler o rótulo.

6. 2. 1 - Consumo de chouriças rotuladas

Em relação ao consumo de chouriças rotuladas por parte dos 234 participantes no estudo (Tabela 18), verificamos que: 92 (39,3 %) consumiam chouriças rotuladas; 51 (21,8 %) não rotuladas e; 91 (38,9 %) ambas. Segundo o teste do χ^2 , é possível concluir que existem diferenças altamente significativas, ($p < 0,001$), entre as três opções de escolha de consumo de chouriças rotuladas.

Tabela 18: Consumo de chouriças rotuladas

Resposta	Frequência	%	(χ^2) (p)
Sim	92	39,3	<0,001
Não	51	21,8	
Ambas	91	38,9	

Ao analisar-se o consumo de chouriças rotuladas de acordo com as condições sociodemográficas dos participantes (Tabela 19) verificamos que: a idade e a nacionalidade influenciam muito significativamente o consumo de chouriças rotuladas ($p < 0,01$); o género, a ocupação e as habilitações literárias não apresentam influencia significativa sobre o consumo de chouriças rotuladas ($p > 0,05$).

Tabela 19: Consumo de chouriças rotuladas de acordo com as condições sociodemográficas

Variável	Consumo de chouriças rotuladas			(χ^2) (p)
	Sim	Não	Ambas	
Género				
Masculino	42	22	44	>0,05
Feminino	50	29	47	
Idade				
18 a 26	20	6	12	<0,01
27 a 34	15	5	14	
35 a 42	18	17	7	
43 a 50	17	14	27	
>50	22	9	31	
Ocupação				
Estudante	24	5	15	>0,05
Trabalhador- Estudante	7	5	7	
Trabalhador	59	41	68	
Aposentado	2	0	1	
Habilitações Literárias				
Ensino Básico	3	1	2	>0,05
Ensino Secundário	16	12	11	
Ensino Técnico	4	3	1	
Ensino Superior	69	35	77	
Nacionalidade				
Portuguesa	74	47	86	<0,01
Estrangeira	18	4	5	

6. 2. 2 - Opção de consumo segundo a rotulagem

No que diz respeito à preferência por chouriças rotuladas (Tabela 20), 141 consumidores (60,3 %) assumiram ter preferência por chouriças rotuladas, 16 consumidores (6,1 %) não têm preferência por chouriças rotuladas, sendo que, para 77

consumidores (32,9 %) é indiferente. Ao analisar-se o resultado pelo teste do χ^2 , é possível afirmar que as diferenças encontradas entre as frequências das três opções são altamente significativas ($p < 0,001$).

Tabela 20: Opção de consumo segundo a rotulagem

Resposta	Frequência	%	(χ^2) (p)
Sim	141	60,3	<0,001
Não	16	6,8	
É indiferente	77	32,9	

Quando fazemos a análise de acordo com as condições sociodemográficas dos participantes (Tabela 21) verificamos que: apenas a nacionalidade tem influencia significativa relativamente à preferência por chouriças rotuladas ($p < 0,05$); as restantes variáveis sociodemográficas: género, idade, ocupação e habilitações literárias não influenciam significativamente a preferência por chouriças rotuladas ($p > 0,05$).

Tabela 21: Preferência por chouriças rotuladas de acordo com as condições sociodemográficas

Variável	Opção de consumo segundo a rotulagem			(p)
	Sim	Não	É indiferente	
Género				
Masculino	64	8	36	>0,05
Feminino	77	8	41	
Idade				
18 a 26	24	1	13	>0,05
27 a 34	23	1	10	
35 a 42	26	5	11	
43 a 50	37	3	18	
>50	31	6	25	
Ocupação				
Estudante	29	1	14	>0,05
Trabalhador- Estudante	10	2	7	
Trabalhador	100	13	55	
Aposentado	2	0	1	
Habilitações Literárias				
Ensino Básico	4	0	2	>0,05
Ensino Secundário	17	2	20	
Ensino Técnico	4	1	3	
Ensino Superior	116	13	52	
Nacionalidade				
Portuguesa	119	16	72	<0,05
Estrangeira	22	0	5	

6. 2. 3 - Qualidade das chouriças e rotulagem

Relativamente à percepção dos consumidores da qualidade das chouriças rotuladas (Tabela 22), verificamos que: 88 (37,6 %) crêem que as chouriças rotuladas são de melhor qualidade; 76 (32,5 %) pensam que não são de melhor qualidade e; 70 (29,9 %) não souberam responder. Segundo o teste do χ^2 , não existem diferenças significativas ($p>0,05$) entre a qualidade das chouriças rotuladas e não rotuladas.

Tabela 22: Qualidade das chouriças e rotulagem

Resposta	Frequência	%	(χ^2) (p)
Sim	88	37,6	$p>0,05$
Não	76	32,5	
NSR	70	29,9	

Na análise da qualidade das chouriças rotuladas de acordo com as condições sociodemográficas dos participantes (Tabela 23) verificamos que somente as habilitações literárias e a nacionalidade influenciam significativamente a percepção da qualidade das chouriças rotuladas ($p<0,05$).

Tabela 23: Qualidade das chouriças rotuladas de acordo com as condições sociodemográficas

Variável	Qualidade das chouriças e rotulagem		(p)
	Sim	Não	
Gênero			
Masculino	37	31	$>0,05$
Feminino	51	45	
Idade			
18 a 26	16	11	$>0,05$
27 a 34	11	12	
35 a 42	16	12	
43 a 50	19	20	
>50	26	21	
Ocupação			
Estudante	17	13	$>0,05$
Trabalhador-Estudante	7	8	
Trabalhador	62	54	
Aposentado	2	1	
Habilitações Literárias			
Ensino Básico	4	2	$<0,05$
Ensino Secundário	8	21	
Ensino Técnico	4	2	
Ensino Superior	72	51	
Nacionalidade			
Portuguesa	73	71	$<0,05$
Estrangeira	15	5	

6. 2. 4 - Aquisição de chouriças mal rotuladas

Relativamente à compra de chouriças mal rotuladas (Tabela 24): 23 consumidores (9,8 %) assumiram que comprariam; 154 (65,8 %) não comprariam e; 57 (24,4 %) não souberam responder. As diferenças do comportamento dos consumidores são segundo o teste do χ^2 , altamente significativas ($p < 0,001$).

Tabela 24: Aquisição de chouriça e rotulagem

Resposta	Frequência	%	(χ^2) (p)
Sim	23	9,8	<0,001
Não	154	65,8	
NSR	57	24,4	

As condições sociodemográficas dos consumidores não tiveram influencia significativa na opção de compra por uma chouriça mal rotulada (Tabela 25, $p > 0,05$).

Tabela 25: Aquisição de chouriça mal rotulada de acordo com as condições sociodemográficas

Variável	Compra de uma chouriça mal rotulada		(χ^2) (p)
	Sim	Não	
Gênero			
Masculino	13	70	>0,05
Feminino	10	84	
Idade			
18 a 26	3	28	>0,05
27 a 34	4	21	
35 a 42	2	32	
43 a 50	8	30	
>50	6	43	
Ocupação			
Estudante	4	32	>0,05
Trabalhador-Estudante	2	10	
Trabalhador	17	110	
Aposentado	23	154	
Habilitações Literárias			
Ensino Básico	1	5	>0,05
Ensino Secundário	5	23	
Ensino Técnico	0	6	
Ensino Superior	17	120	
Nacionalidade			
Portuguesa	20	135	>0,05
Estrangeira	3	19	

6. 2. 5 - Leitura do rótulo

O rótulo tem como principal função fornecer informações acerca do produto ao consumidor, porém muitos consumidores não utilizam esta funcionalidade de que

dispõem. No que diz respeito à leitura do rótulo no momento da compra da chouriça (Tabela 26), verificamos que: 164 consumidores (70,1%) liam o rótulo e 70 (29,9%) não liam. Concluimos assim que, segundo o teste do χ^2 , existem diferenças altamente significativas ($p < 0,001$) entre o grupo que lê e o grupo que não lê.

Tabela 26: Leitura do rótulo

Resposta	Frequência	%	(χ^2) (p)
Sim	164	70,1	<0,001
Não	70	29,9	

Estes resultados estão de acordo com os obtidos num estudo sobre as atitudes dos consumidores em relação aos rótulos dos alimentos realizado pela FSAI (2009), em que 27% dos consumidores relataram que raramente ou nunca liam o rótulo e os restantes 73% liam.

Da análise da Tabela 27, sobre a influência das condições sociodemográficas dos consumidores sobre a leitura ou não do rótulo, verificamos que: existem diferenças altamente significativas ($p < 0,001$) para a nacionalidade e; diferenças significativas ($p < 0,05$) para a idade, a ocupação e habilitações literárias.

Tabela 27: Leitura do rótulo em função dos dados sociodemográficos

Variável	Leitura do rótulo		(p)
	Sim	Não	
Género			
Masculino	76	32	>0,05
Feminino	88	38	
Idade			
18 a 26	18	20	<0,05
27 a 34	25	9	
35 a 42	29	13	
43 a 50	44	14	
>50	48	14	
Ocupação			
Estudante	23	21	<0,05
Trabalhador-Estudante	13	6	
Trabalhador	126	42	
Aposentado	2	1	
Habilitações Literárias			
Ensino Básico	2	4	<0,05
Ensino Secundário	21	18	
Ensino Técnico	6	2	
Ensino Superior	135	46	
Nacionalidade			
Portuguesa	153	54	<0,001
Estrangeira	11	16	

6. 2. 5. 1 - Informações procuradas no rótulo

Relativamente às informações mais procuradas no rótulo, por ordem de relevância, estas foram (Figura 1): o prazo de validade com 153 (23,2 %); a lista de ingredientes com 109 (16,5 %); as condições de utilização e conservação com 94 (14,2 %); o tipo com 92 (13,9%); a marca com 78 (11,8%); as informações acerca do responsável pelo produto com 60 (9,1%); os alérgenos com 35 (5,3%); a quantidade líquida com 25 (3,8%) e; a declaração nutricional com 14 (2,1%) de indicação por parte dos consumidores. Segundo o teste do χ^2 , as frequências das informações mais procuradas no rótulo pelos consumidores apresentam diferenças altamente significativas entre si ($p < 0,001$).

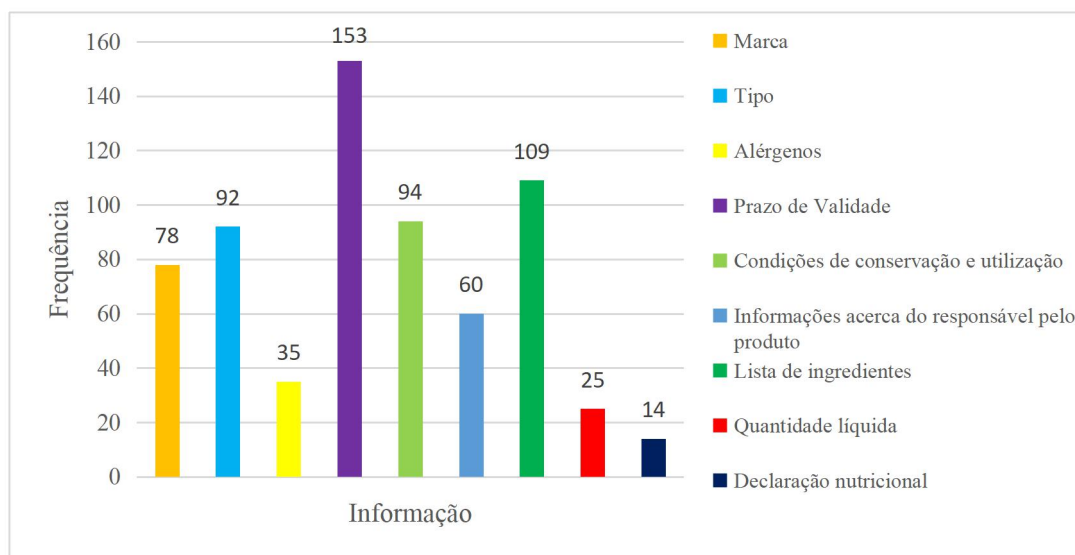


Figura 1: Informações procuradas no rótulo.

Os nossos resultados estão de acordo com os obtidos por FSAI (2009) onde: a quantidade de calorias e os ingredientes específicos aparecem em segunda e terceira posição, respetivamente, sendo que, no presente estudo, a lista de ingredientes é a segunda informação mais procurada. Por outro lado, os nossos dados diferem dos obtidos por FSAI (2009) relativamente a: 1) declaração nutricional, que foi a informação mais procurada, enquanto, no nosso estudo foi a informação menos procurada e; 2) prazo de validade, que aparece na quinta posição, enquanto, no nosso estudo é a informação mais procurada. Além do mais, os nossos dados estão de acordo com o estudo de Samson (2012), onde o prazo de validade e a lista de ingredientes são as informações mais procuradas no rótulo no momento da compra.

6. 2. 5. 2 - Motivos para não ler o rótulo

Ao analisar os resultados relativos aos motivos para não ler o rótulo (Figura 2), é possível verificar que dos 70 consumidores que não leem o rótulo: 31 (44,3 %) conhecem o produto; 20 (28,6 %) não têm interesse; 13 (18,6 %) não têm tempo; 5 (7,1 %) não confiam nas informações e; 1 (1,4 %) não consegue ler as informações. Nenhum consumidor escolheu a opção não compreendo as informações. Estas diferenças de comportamento pelos consumidores são altamente significativas ($p < 0,001$).

Estes resultados estão de acordo com os obtidos por FSAI (2009) e Samson (2012) para a não leitura dos rótulos dos alimentos na hora da compra, onde as principais razões dadas pelos consumidores foram conhecimento do produto e falta de tempo.

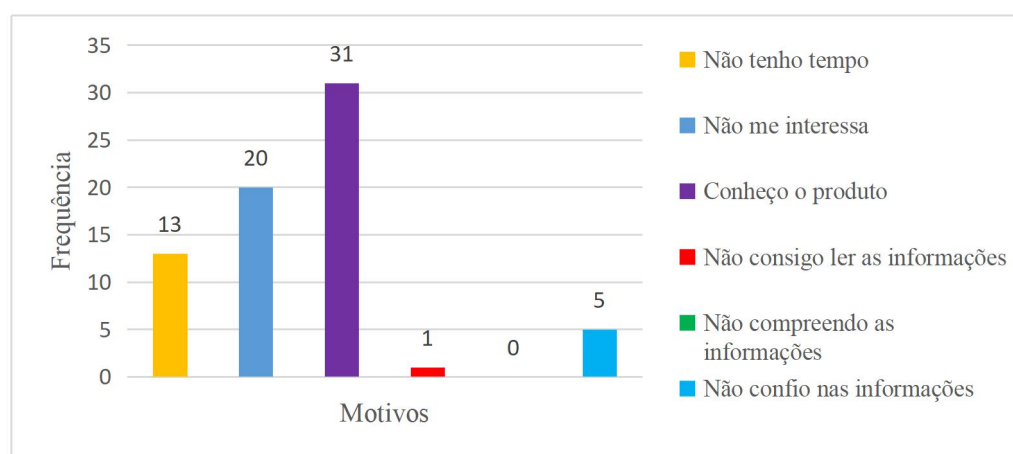


Figura 2: Motivos para não ler o rótulo.

6. 3 - Tipos e qualidade das chouriças

Neste ponto são apresentados os resultados das questões relativas: ao consumo de chouriças IGP, tipo de chouriças IGP consumidas, consumo de chouriças IG, tipo de chouriças IG consumidas, consumo de chouriças de carne corrente, consumo de chouriças de carne extra, consumo de chouriças tradicionais, qualidade das chouriças, avaliação das características das chouriças, hábitos de compra e consumo.

6. 3. 1 - Consumo de chouriças IGP

Fazendo-se a análise dos resultados relativos ao consumo de chouriças IGP (Tabela 28), verificamos que dos 234 consumidores participantes deste estudo: 107 (45,8

%) são consumidores, 122 (52,1 %) não são consumidores e, apenas 5 consumidores (2,1 %) não souberam responder.

Segundo o teste do χ^2 não existem diferenças significativas ($p>0,05$) entre os grupos que consome e o que não consome chouriças IGP.

Tabela 28: Consumo de chouriças IGP

Resposta	Frequência	%	(χ^2) (p)
Sim	107	45,8	>0,05
Não	122	52,1	
NSR	5	2,1	

Comprando os grupos dos consumidores de chouriças IGP em função dos dados sociodemográficos, verificamos que: o género e as habilitações literárias não tiveram influenciaram significativamente ($p>0,05$), a idade teve uma influencia altamente significativa ($p<0,001$) e, a ocupação e a nacionalidade tiveram influenciaram significativamente na decisão de consumir de chouriças IGP (Tabela 29, $p<0,05$).

Tabela 29: Consumo de chouriças IGP em função dos dados sociodemográficos

Variável	Consumo de chouriças IGP		(p)
	Sim	Não	
Género			
Masculino	49	56	>0,05
Feminino	58	66	
Idade			
18 a 26	7	26	<0,001
27 a 34	14	20	
35 a 42	20	22	
43 a 50	24	34	
>50	42	20	
Ocupação			
Estudante	9	30	<0,05
Trabalhador-Estudante	9	10	
Trabalhador	86	82	
Aposentado	3	0	
Habilitações Literárias			
Ensino Básico	3	3	>0,05
Ensino Secundário	15	22	
Ensino Técnico	7	1	
Ensino Superior	82	96	
Nacionalidade			
Portuguesa	103	101	<0,05
Estrangeira	4	21	

6. 3. 2 - Tipo de chouriças IGP consumidas

No que diz respeito ao tipo de chouriças IGP consumidas, verifica-se que existem diferenças altamente significativas ($p<0,001$) entre as preferências, sendo: 99 (56,6 %) consumidores da chouriça ou linguiça de carne de Vinhais; 22 (12,6 %) de chouriça doce de Vinhais; 15 (8,6 %) de chouriço azedo de Vinhais e; 14 (8 %) de chouriça de carne de Barroso-Montalegre (Figura 3).

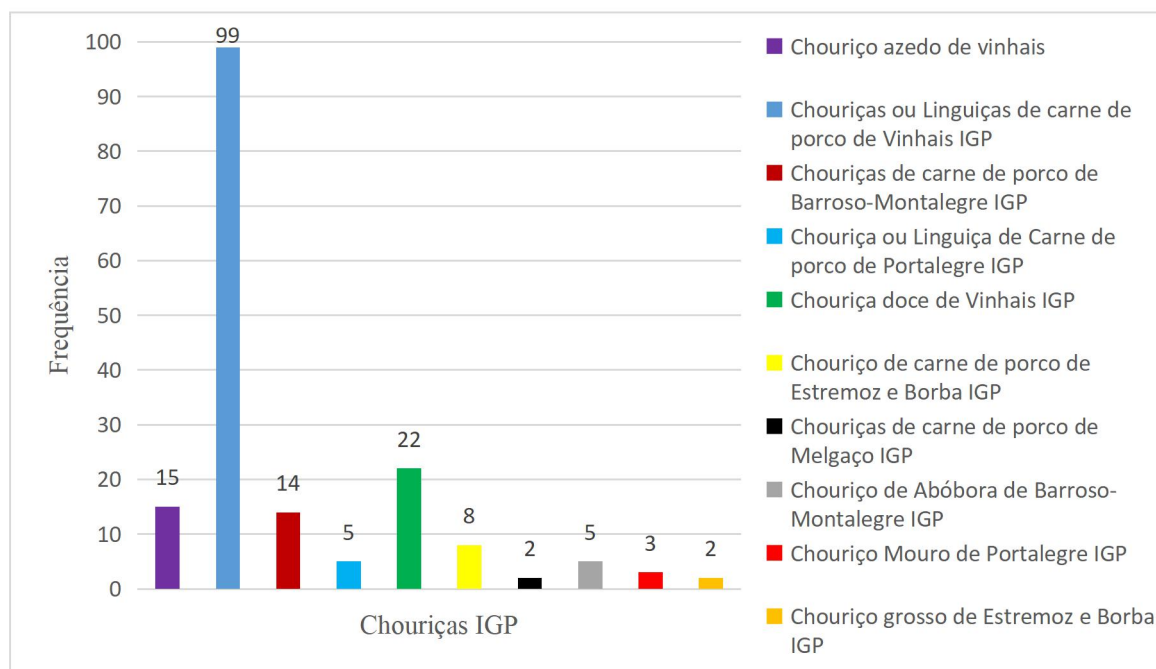


Figura 3: Tipo de chouriças IGP consumidas.

Estes resultados estão de acordo com os resultados obtidos por Fernandes *et al.*, (2016) em que a preferência dos consumidores era: chouriça ou linguiça de carne Vinhais (41,3 %); chouriça doce de Vinhais (13,8 %) e; chouriço azedo de Vinhais (11,3 %).

6. 3. 3 - Consumo de chouriças IG

Da análise dos resultados acerca do consumo de chouriças IG (Tabela 30), verifica-se que: 61 participantes (26,1 %) consomem; 168 (71,8 %) não e; 5 (2,1 %) não souberam responder. Ao realizar-se o teste do χ^2 , é possível afirmar que a diferença entre o número de pessoas que consomem e os que não consomem chouriças IG é altamente significativa ($p<0,001$).

Tabela 30: Consumo de chouriças IG

Resposta	Frequência	%	(χ^2) (p)
Sim	61	26,1	p<0,001
Não	168	71,8	
NSR	5	2,1	

Quando analisamos o consumo de chouriças IG em função dos dados sociodemográficos (Tabela 31), verificamos que apenas a idade tem influencia significativa ($p<0,05$) sobre o seu consumo. Além disso, é possível verificar que este consumo aumenta com o aumento da idade dos consumidores.

Tabela 31: Consumo de chouriças IG em função dos dados sociodemográficos

Variável	Consumo de chouriças IG		(χ^2) (p)
	Sim	Não	
Género			
Masculino	29	76	>0,05
Feminino	32	92	
Idade			
18 a 26	3	30	<0,05
27 a 34	7	27	
35 a 42	12	30	
43 a 50	14	44	
>50	25	37	
Ocupação			
Estudante	6	33	>0,05
Trabalhador-Estudante	4	15	
Trabalhador	51	117	
Aposentado	0	3	
Habilitações Literárias			
Ensino Básico	2	4	>0,05
Ensino Secundário	6	31	
Ensino Técnico	1	7	
Ensino Superior	52	126	
Nacionalidade			
Portuguesa	57	147	>0,05
Estrangeira	4	21	

6. 3. 4 - Tipo de chouriças IG consumidas

No que diz respeito ao tipo de chouriças IG consumidas verifica-se que existem diferenças altamente significativas ($p<0,001$) entre as preferências dos consumidores, sendo: 22 (31,4 %) consumidores de chouriça de carne da Guarda; 21 (30 %) da linguiça de Boticas; 18 (25,71 %) da chouriça de carne de Melgaço; 4 (5,7 %) do chouriço azedo

de Boticas; 3 (4,3 %) da chouriça de sangue de Melgaço e; 2 (2,9 %) da chouriça de abóbora de Boticas (Figura 4).

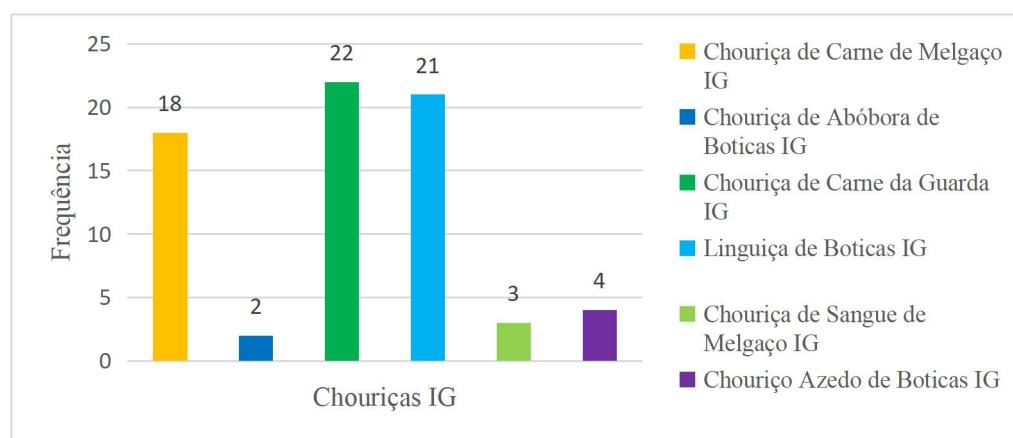


Figura 4: Tipo de chouriças IG consumidas.

6. 3. 5 - Consumo de chouriças de carne corrente

Relativamente ao consumo de chouriças de carne corrente, verifica-se que: 113 (48,3 %) participantes são consumidores; 115 (49,1 %) não são e; 6 (2,6 %) não souberam responder. Segundo o teste do χ^2 , não existem diferenças significativas entre o número de pessoas que consomem chouriças correntes e os que não consomem (Tabela 32; $p > 0,05$).

A chouriça de carne corrente revelou-se ser uma das chouriças mais consumidas, sendo mais popular que as chouriças IG, IGP e carne extra.

Tabela 32: Consumo chouriças de carne corrente

Resposta	Frequência	%	(χ^2) (p)
Sim	113	48,3	$p > 0,05$
Não	115	49,1	
NSR	6	2,6	

Quando comparamos o consumo de chouriças correntes em função dos dados sociodemográficos, verificamos que, segundo o teste do χ^2 , apenas o género tem influencia altamente significativa ($p < 0,001$), com a maior preferência por parte dos homens (Tabela 33).

Tabela 33: Consumo de chouriças correntes em função dos dados sociodemográficos

Variável	Consumo de chouriças correntes		(χ^2) (p)
	Sim	Não	
Gênero			
Masculino	66	39	<0,001
Feminino	47	76	
Idade			
18 a 26	17	16	>0,05
27 a 34	21	13	
35 a 42	15	26	
43 a 50	28	30	
>50	32	30	
Ocupação			
Estudante	24	15	>0,05
Trabalhador-Estudante	11	8	
Trabalhador	75	92	
Aposentado	3	0	
Habilitações Literárias			
Ensino Básico	2	4	>0,05
Ensino Secundário	15	22	
Ensino Técnico	3	5	
Ensino Superior	93	84	
Nacionalidade			
Portuguesa	98	105	>0,05
Estrangeira	15	10	

6. 3. 6 - Consumo de chouriças de carne extra

Relativamente ao consumo de chouriças de carne extra: 77 participantes (32,9 %) consomem chouriças de carne extra; 152 (65 %) não consomem e; 5 (2,1 %) não souberam responder. Estas diferenças são, segundo o teste do χ^2 altamente significativa (Tabela 34; $p < 0,001$).

Tabela 34: Consumo de chouriças extra

Resposta	Frequência	%	(χ^2) (p)
Sim	77	32,9	$p < 0,001$
Não	152	65	
NSR	5	2,1	

Quando comparamos o consumo de chouriças extra em função dos dados sociodemográficos, segundo o teste do χ^2 , verificamos que: as habilitações literárias tiveram uma influencia altamente significativa ($p < 0,001$); o género significativo ($p < 0,05$) e; a idade, a ocupação e a nacionalidade não tiveram uma influencia significativa sobre o seu consumo (Tabela 35; $p > 0,05$)

Tabela 35: Consumo de chouriças extras em função dos dados sociodemográficos

Variável	Consumo de chouriças extra		(χ^2) (p)
	Sim	Não	
Gênero			
Masculino	47	58	<0,05
Feminino	30	94	
Idade			
18 a 26	8	25	>0,05
27 a 34	12	22	
35 a 42	9	33	
43 a 50	23	35	
>50	25	37	
Ocupação			
Estudante	10	29	>0,05
Trabalhador-Estudante	6	13	
Trabalhador	58	110	
Aposentado	3	0	
Habilitações Literárias			
Ensino Básico	2	4	<0,001
Ensino Secundário	2	35	
Ensino Técnico	2	6	
Ensino Superior	71	107	
Nacionalidade			
Portuguesa	69	135	>0,05
Estrangeira	8	17	

6. 3. 7 - Consumo de chouriças tradicionais

No que diz respeito ao consumo de chouriças tradicionais, verificou-se que: 184 participantes (78,6 %) consomem; 45 (19,2 %) não consomem e; 5 (2,1 %) não souberam responder. Estas diferenças, segundo o teste do χ^2 , são altamente significativas (Tabela 36; $p<0,001$).

Tabela 36: Consumo de chouriças tradicionais

Resposta	Frequência	%	(χ^2) (p)
Sim	184	78,6	$p<0,001$
Não	45	19,2	
NSR	5	2,1	

Quando comparamos o consumo de chouriças tradicionais em função dos dados sociodemográficos, segundo o teste do χ^2 , apenas a nacionalidade tem influencia significativa ($p<0,05$) sobre o seu consumo; o género, a idade, a ocupação e as habilitações literárias não têm influência significativa (Tabela 37; $p>0,05$).

Tabela 37: Consumo de chouriças tradicionais em função dos dados sociodemográficos

Variável	Consumo de chouriças tradicionais		
	Sim	Não	(χ^2) (p)
Gênero			
Masculino	82	23	>0,05
Feminino	102	22	
Idade			
18 a 26	25	8	>0,05
27 a 34	25	9	
35 a 42	32	10	
43 a 50	50	8	
>50	52	10	
Ocupação			
Estudante	28	11	>0,05
Trabalhador-Estudante	14	5	
Trabalhador	140	28	
Aposentado	2	1	
Habilitações Literárias			
Ensino Básico	5	1	>0,05
Ensino Secundário	32	5	
Ensino Técnico	6	2	
Ensino Superior	141	37	
Nacionalidade			
Portuguesa	168	36	<0,05
Estrangeira	16	9	

6. 3. 8 - Qualidade das chouriças

No que diz respeito à qualidade das chouriças, verificou-se que os tipos de chouriças consideradas como as melhores do ponto de vista dos consumidores, foram (Figura 5): as chouriças tradicionais para 105 (44,9 %) dos consumidores; as chouriças IGP para 58 (24,8 %); não souberam responder para 55 (23,5 %); as chouriças de carne corrente e extra para 9 (3,2 %); as chouriças IG para 3 (1,28 %) e; todos os tipos de chouriças possuem a mesma qualidade 4 (1,7 %). Segundo o teste do χ^2 , estas diferenças altamente significativas ($p < 0,001$).

As chouriças tradicionais são consideradas pelos consumidores como tendo a melhor qualidade, mas as chouriças correntes são as mais consumidas.

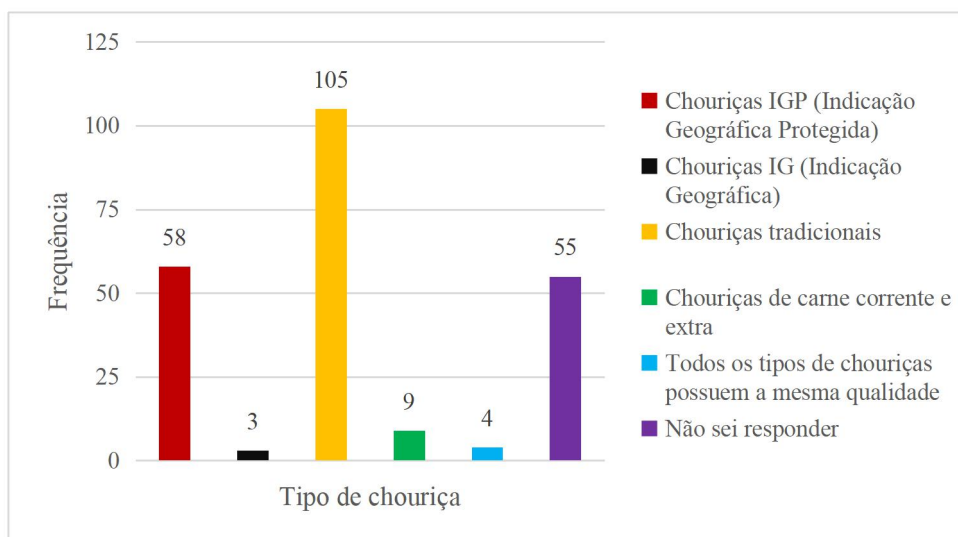


Figura 5: Qualidade das chouriças

6.3.9 - Avaliação das características das chouriças.

Neste ponto são apresentadas as respostas relativas às características extrínsecas, intrínsecas e sensoriais da chouriça.

Os resultados da avaliação das características extrínsecas (Figura 6), mostram que: o país de origem é o mais importante com 115 classificações de muito importante; em segundo lugar aparece o selo de certificação com 107 classificações de muito importante; a raça do animal obteve 76 classificações de muito importante; o local de compra 71; o preço 60; a marca, por seu lado, obteve o maior número de classificações de pouco importante (78). Segundo o teste do χ^2 , as diferenças nas classificações para todas as características extrínsecas são altamente significativas ($p < 0,001$).

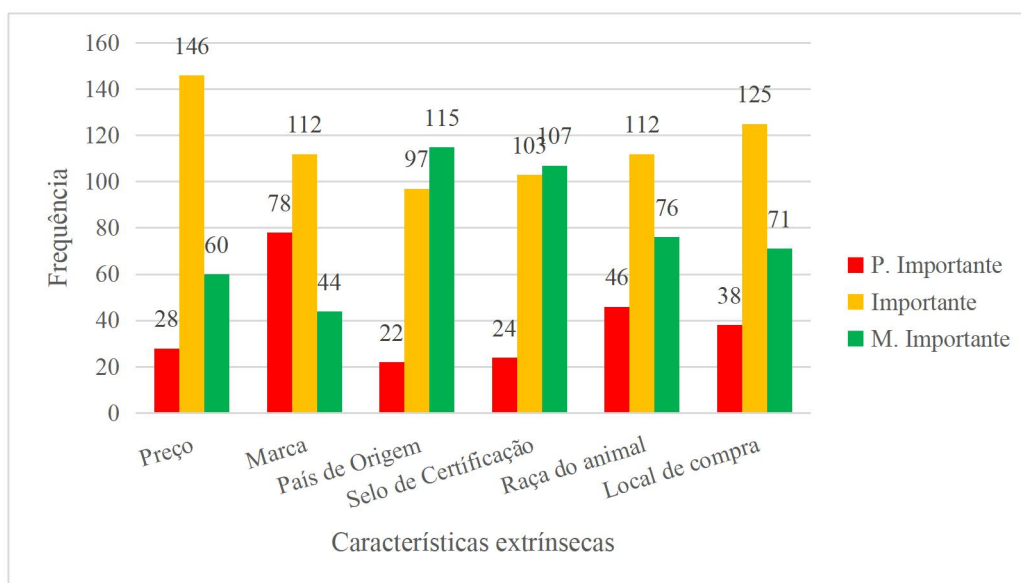


Figura 6: Avaliação das características extrínsecas.

Em relação às características intrínsecas (Figura 7), verifica-se que: o tipo de aditivos obteve 135 classificações de muito importante; a ausência de defeitos 125; a quantidade de gordura visível e o tipo de cura 108; a cor da chouriça 105; o tempo de cura 97 e; por último a composição nutricional 80. Segundo o teste do χ^2 , as diferenças nas classificações de todas as características intrínsecas são altamente significativas ($p < 0,001$).

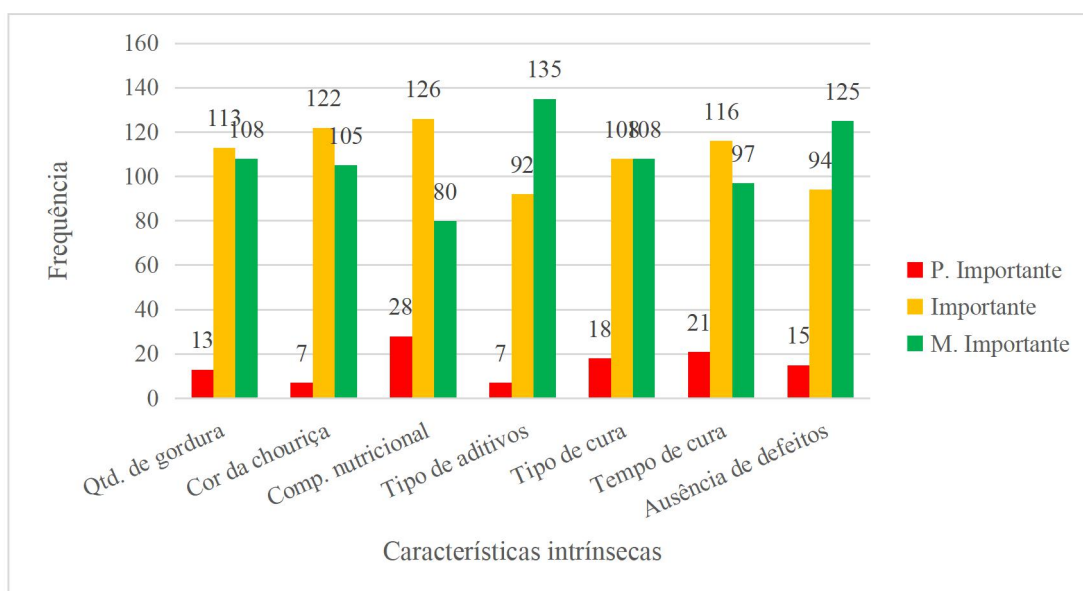


Figura 7: Avaliação das características intrínsecas.

De um modo geral todas as características sensoriais (Figura 8) da chouriça foram consideradas muito importantes ou importantes, com exceção para a aparência, que obteve mais de 101 classificações de pouco importante. A característica com o maior número de classificações de muito importante foi o sabor (187), seguido pelo aroma (149), suculência (142) e a cor (109). Segundo o teste do χ^2 , as diferenças nas classificações de todas as características sensoriais são altamente significativas ($p < 0,001$).

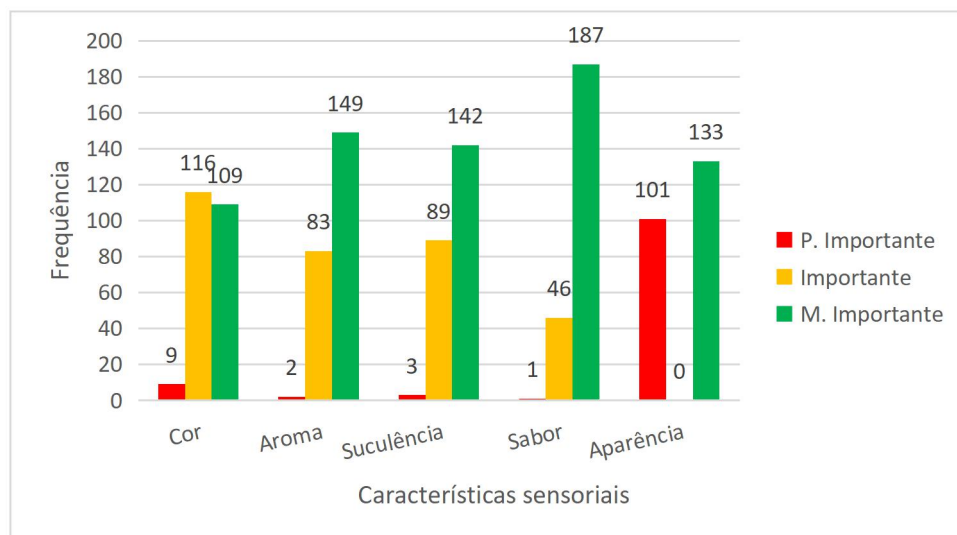


Figura 8: Avaliação das características sensoriais.

6. 4 - Hábitos de compra e consumo

A seguir são apresentados os resultados obtidos relativamente ao local de compra das chouriças, chouriças de fabrico local, modo de consumo e preparo das chouriças e frequência de consumo.

6. 4. 1 - Local de compra das chouriças

Relativamente ao local de aquisição das chouriças (Figura 9), verificou-se que: 112 consumidores (18,9 %) adquirem as suas chouriças em feiras, mercados locais e exposições; 108 (18,3 %) nos hipermercados; 84 (14,2 %) nos supermercados, minimercados e mercearias; 72 (12,2 %) nas unidades de produção; 68 (11,5 %) nos talhos; 40 (6,8 %) nas charcutarias; 1 (0,1%) nas cozinhas regionais; 1 (0,1%) pela internet e; 21 (3,5 %) produzem em casa. Segundo o teste do χ^2 , estas diferenças entre as frequências dos locais de compra são altamente significativas ($p < 0,001$).

O resultado relativo à compra de chouriças em supermercados assemelha-se aos obtidos por Fernandes *et al.*, (2016), onde a indicação de compra em supermercados foi de 11,3%. Todos os outros locais de compra obtiveram um número de indicações diferentes, talvez devido ao fato de se tratar de todos os tipos de enchidos. Os resultados obtidos diferem dos resultados de Elias *et al.*, (2005), no qual, 71,1% dos consumidores disse adquirir as chouriças em supermercados, 18,2% em talhos e 5,8 % em mercearias.

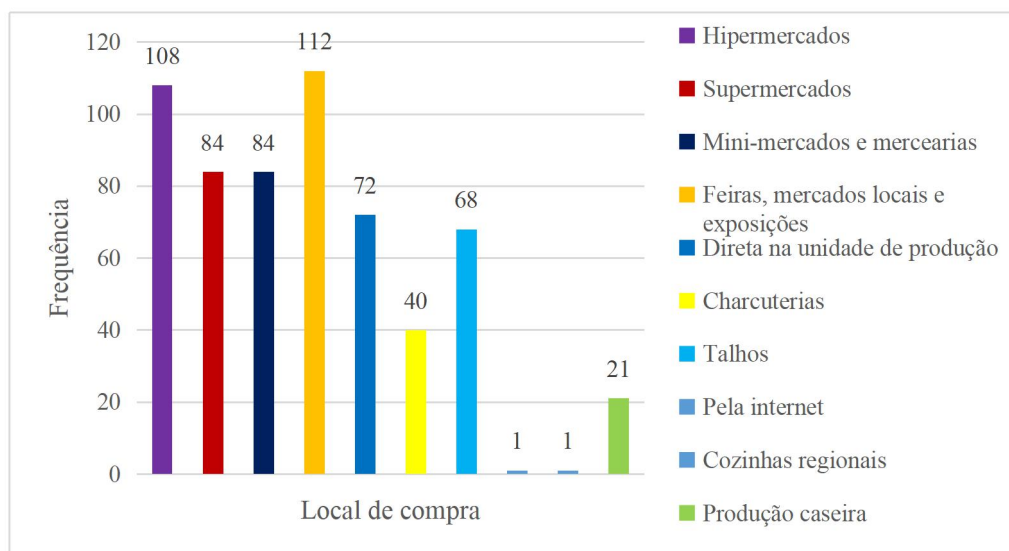


Figura 9: Local de compra das chouriças.

6. 4. 2 - Chouriças de fabrico local

No que diz respeito às chouriças de fabrico local, verificou-se que: 176 participantes (75,2%) preferem chouriças produzidas na região em que residem; 53 (22,7%) são indiferentes e; e 5 (2,1%) não têm preferência. Segundo o teste do χ^2 , a diferença entre o número de consumidores que prefere chouriças locais, não tem preferência por chouriças locais e que tanto faz são altamente significativas (Tabela 38; $p < 0,001$).

Tabela 38: Preferência por chouriças locais

Resposta	Frequência	%	(χ^2) (p)
Sim	176	75,2	<0,001
Não	5	2,1	
É indiferente	53	22,7	

Estes resultados ficaram abaixo dos resultados obtidos por Fernandes *et al.*, (2016), no qual obtiveram uma aprovação de 86,5% para os enchidos da região.

A análise da preferência por chouriças locais em função dos dados sociodemográficos, segundo o teste do χ^2 demonstrou que: a idade, a ocupação, e a nacionalidade têm influência altamente significativa sobre a preferência por chouriças locais ($p < 0,001$), tanto o género como as habilitações literárias não têm influência significativa (Tabela 39; $p > 0,05$).

A preferência por chouriças locais por parte dos consumidores do concelho de Bragança já era esperada, visto que as chouriças originais do concelho foram as mais populares entre os consumidores. Nota-se, também, que a preferência por chouriças locais é muito alta entre indivíduos de nacionalidade portuguesa, contrariamente, ao que se sucede com os indivíduos de nacionalidade estrangeira.

Tabela 39: Preferência por chouriças locais em função dos dados sociodemográficos

Variável	Preferência por chouriças locais			(χ^2) (p)
	Sim	Não	É indiferente	
Género				
Masculino	76	3	29	>0,05
Feminino	100	2	24	
Idade				
18 a 26	18	1	19	<0,001
27 a 34	20	2	12	
35 a 42	37	1	4	
43 a 50	53	0	5	
>50	48	1	13	
Ocupação				
Estudante	19	2	23	<0,001
Trabalhador- Estudante	11	1	7	
Trabalhador	145	2	21	
Aposentado	1	0	2	
Habilitações Literárias				
Ensino Básico	6	0	0	>0,05
Ensino Secundário	31	0	8	
Ensino Técnico	6	0	2	
Ensino Superior	133	5	43	
Nacionalidade				
Portuguesa	169	5	33	<0,001
Estrangeira	7	0	20	

6. 4. 3 - Modo de consumo e preparo das chouriças

As chouriças podem ser consumidas tanto cruas como cozinhadas. Quando cozinhadas podem ser preparadas grelhadas, fritas, estufadas e outros pratos criados a gosto do consumidor. Relativamente ao modo de consumo das chouriças, verifica-se que: 116 consumidores (49,6 %) preferem as chouriças cozinhadas e 118 (50,4 %) cruas (em natura). Segundo o teste do χ^2 , a diferença entre os dois modos de consumo de chouriças não é estatisticamente significativa (Tabela 40; $p>0,05$).

O número de consumidores que preferem as chouriças cruas é muito idêntico ao do estudo de Fernandes *et al.*, (2016), que é de 52,9%.

Tabela 40: Modo de consumo das chouriças

Resposta	Frequência	%	(χ^2) (p)
Cruas	118	50,4	>0,05
Cozinhadas	116	49,6	

Relativamente ao modo de preparo das chouriças (), verifica-se que: 87 consumidores (42 %) grelham as chouriças; 61 (29,5 %) preparam-nas sob a forma de um prato característico de “cozidos à portuguesa”; 29 (14 %) estufam as chouriças; 17 (8,2 %) fritam as chouriças e; 13 (6,3 %) preparam as chouriças em pizzas. Segundo o teste do χ^2 , as diferenças entre as frequências dos diferentes modos de preparo das chouriças são altamente significativas (Figura 10; $p < 0,001$).

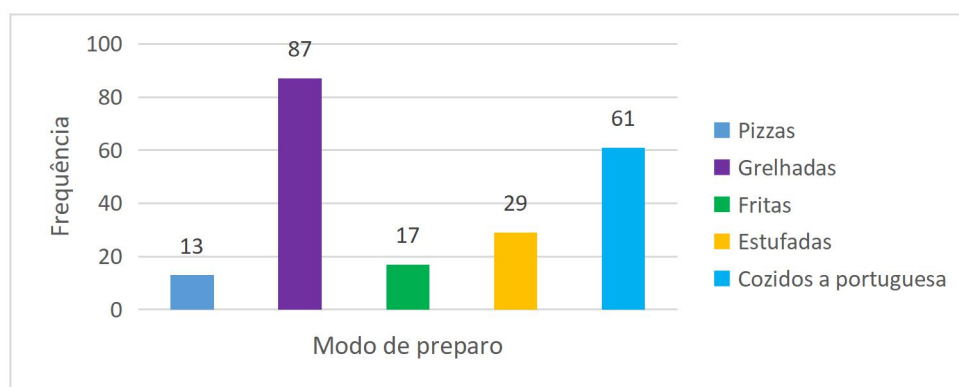


Figura 10: Modo de preparo das chouriças.

A maioria das pessoas consomem as chouriças grelhadas, o que se assemelha aos resultados obtidos por Fernandes *et al.*, (2016), onde a maioria as pessoas disseram consumir os enchidos grelhados.

6. 4. 4 - Frequência de consumo

Relativamente à frequência de consumo das chouriças, verifica-se que (Figura 11): 114 participantes (48,7 %) consomem as chouriças 1 a 3 vezes por mês; 86 (36,8 %) consomem menos que uma vez por mês; 28 (12 %) consomem chouriças 1 a 3 vezes por semana; 5 (2,1 %) consomem entre 4 a 6 vezes por semana e; 1 (0,4 %) consome chouriças diariamente. Segundo o teste do χ^2 , é possível afirmar que a diferença entre as frequências de consumo das chouriças é altamente significativa ($p < 0,001$).

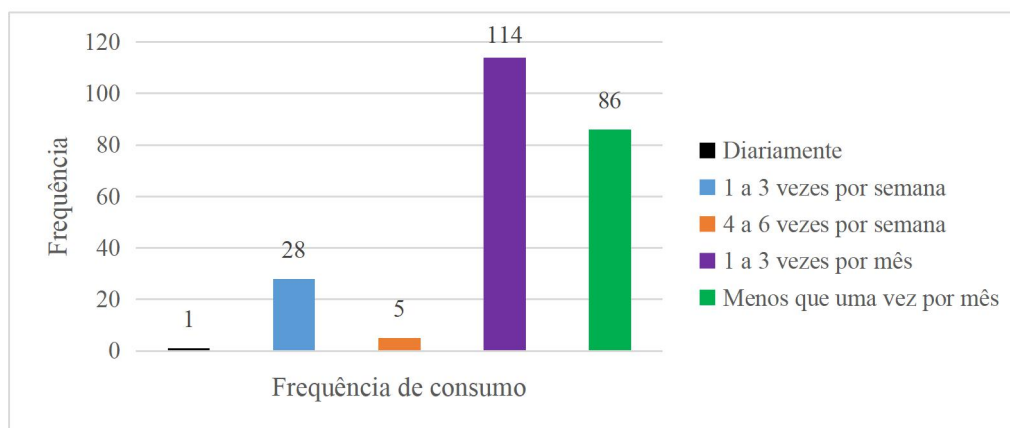


Figura 11: Frequência de consumo de chouriças.

Estes resultados estão de acordo com os resultados de Fernandes *et al.*, (2016), em que 32,5% consumiam enchidos menos de uma vez por mês e 48,9% consumiam enchidos entre 1 a 4 vezes por mês. Quando agrupados em categorias, o consumo: regular (1 a 3 vezes por mês, 1 a 3 vezes por semana, 4 a 6 vezes por semana e diariamente) e pouco usual (menos que uma vez por mês). A percentagem de consumidores regulares mostra-se superior aos resultados obtidos por Elias *et al.*, (2005), em que 48,8% compravam enchidos regularmente e 50,4% pouco usual.

7 – CONCLUSÕES E SUGESTÕES

Através do levantamento bibliográfico realizado, pudemos constatar que no concelho de Bragança são comercializados diversos tipos de chouriças de carne de porco: chouriças correntes, chouriças extras, chouriças tradicionais e chouriças com designação protegida (IG e IGP).

No que diz respeito ao consumo de chouriças rotuladas, o número de indivíduos que consomem apenas chouriças rotuladas é sempre semelhante ao número de indivíduos que consomem ambas as chouriças (rotuladas e não rotuladas), exceto para os indivíduos da faixa etária dos 35 a 42 anos e de nacionalidade estrangeira, onde o consumo de ambas as chouriças (rotuladas e não rotuladas) foi bastante inferior.

Relativamente à preferência por chouriças rotuladas, a maioria dos consumidores (60,3%) tem preferência por chouriças rotuladas, sendo que, a preferência por chouriças rotuladas por parte de consumidores de nacionalidade estrangeira é superior aos consumidores de nacionalidade portuguesa, onde boa parte dos consumidores respondeu ser indiferente à preferência por chouriças rotuladas.

Quando questionados acerca da qualidade das chouriças rotuladas, apenas 37,6% consideraram as chouriças rotuladas melhores que as sem rótulo, sendo bastante semelhante ao número de participantes que consomem apenas chouriças rotuladas (39,3%). Além disso, é possível verificar segundo os dados sociodemográficos, o número de indivíduos que consideram as chouriças rotuladas melhores é sempre semelhante aos que não consideram, exceto para os indivíduos com o ensino secundário, onde a maioria não considera e, para os indivíduos de nacionalidade estrangeira onde a maioria consideram.

No que diz respeito a compra de chouriça mal rotulada, apenas 9,8% dos participantes responderam que comprariam uma chouriça mal rotulada, com nenhuma das variáveis sociodemográficas a ter influência significativa na compra.

Quando questionados se liam o rótulo no momento da compra, 70,1% dos consumidores responderam que sim, sendo que, apenas na faixa etária dos 18 aos 26 anos e de nacionalidade estrangeira existiam mais indivíduos que não liam o rótulo em relação aos que liam. Além disso, a informação mais procurada no rótulo por parte dos consumidores foi o prazo de validade (23,2%) e, o principal motivo usado pelos consumidores para não ler o rótulo foi o conhecimento do produto (44,3%).

Em relação ao consumo de chouriças IGP, verificamos que 45,8% dos participantes neste estudo consumiam, sendo que a preferência incidente sobre a chouriça de carne de Vinhais (56,6%). Da análise das variáveis sociodemográficas, verificamos que a idade, a ocupação e a nacionalidade influenciaram significativamente a compra destes produtos. Além disso, é possível verificar que, o consumo de chouriças IGP aumenta com aumento da idade daqueles que as consumiam e que, são poucos os indivíduos de nacionalidade estrangeira que consomem este tipo de chouriças.

Por outro lado, apenas 26,1 % dos participantes são consumidores de chouriças IG, sendo que, 31,4 % preferem a chouriça de carne da Guarda. Relativamente à compra de chouriças IG, apenas a idade revelou ter influência significativa, com o consumo de chouriças IG a aumentar com o aumento da idade. Além disso, é possível verificar que os trabalhadores são aqueles que mais consomem chouriças IG e, que a popularidade das chouriças IG entre os indivíduos de nacionalidade estrangeira é baixa.

No que diz respeito as chouriças de carne corrente, são consumidas por 48,3% dos participantes neste estudo. A única variável que tem influência significativa sobre a compra de chouriças correntes é o género, com a maioria dos participantes do sexo masculino sendo consumidores de chouriças de carne corrente, contrariamente ao que se sucede com os participantes femininos.

Relativamente as chouriças de carne extra, apenas 32,9% dos participantes revelaram ser consumidores deste tipo de chouriças, com apenas o género e a nacionalidade tendo influência significativa na compra deste tipo de chouriças.

No que diz respeito as chouriças tradicionais, são consumidas por 78,6 % dos participantes neste estudo, sendo as chouriças mais populares entre os consumidores de chouriças de carne de porco. Além disso, apenas a variável nacionalidade influencia significativamente a compra de chouriças tradicionais.

Quando questionados sobre qual a chouriça possui melhor qualidade, 44,9 % responderam que são as chouriças tradicionais, o que está de acordo com a preferência pelo consumo de chouriças tradicionais. Por outro lado, apesar das chouriças de carne corrente serem muito consumidas, não foram consideradas uma das melhores em termos de qualidade.

Relativamente às características da chouriça, as consideradas mais importantes por parte dos consumidores foram: o país de origem (extrínsecos); o tipo de aditivos (intrínsecos) e; por último, o sabor (sensoriais).

No que diz respeito ao local de aquisição das chouriças, a preferência dos consumidores incidiu sobre: as feiras, mercados locais e exposições e; hipermercados, minimercados e mercearias, diretamente na unidade de produção e em talhos.

A maioria dos participantes neste estudo (75,2%) revelaram ter preferência por chouriças locais, sendo que, a idade, a ocupação e a nacionalidade tiveram influência altamente significativa na escolha por chouriças locais.

Por último, relativamente ao modo de consumo das chouriças: 50,4% dos consumidores preferem as chouriças cruas (em natura) e 49,6% preferem as chouriças cozinhadas, sendo que o modo de preparo preferencial o grelhando (42 %). No que diz respeito à frequência de consumo, a maioria dos consumidores (48,7 %) consome as chouriças 1 a 3 vezes por mês.

Dada a relevância do tema, de tal forma que, um alimento o para ser comercializado, tem por lei de ser rotulado e, como verificámos que existem muitas pessoas que não consideram muito relevante a rotulagem, porque até nem a leem quando ela existe, outros estão dispostos a pagar um alimento rotulado como por um por um não rotulado. Desta forma, existem custos da rotulagem que não estão a ser valorizados pelo consumidor. Contudo, devido à dimensão da nossa amostra e limitados pelo tempo de natureza académica, pensamos que este estudo deveria ser mais aprofundado e alargado a nível nacional.

8 - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Andrade, J.C.; Deliza, R.; Yamada, E.A.; Galvão, M.T.E.; Frewer, L.J.; Beraquet, N.J., 2013. Percepção do consumidor frente aos riscos associados aos alimentos, sua segurança e rastreabilidade. *Brazilian Journal of Food Technology*, **16(3)**: 184-191.
- Ares, G.; Mawad, F.; Giménez, A.; Maiche, A., 2013. Influence of rational and intuitive thinking styles on food choice: Preliminary evidence from an eye-tracking study with yogurt labels. *Food Quality and Preference*, **31**: 28-37.
- Aschmann-Witzel, J.; Grunert, K.G.; Van Trijp, H.C.M.; Bialkova, S.; Raats, M.M.; Hodgkins, C.; Wasowicz-Kirylo., G., Koenigstorfer, J., 2013. Effects of nutrition label format and product assortment on the healthfulness of food choice. *Appetite*, **71**: 63-74.
- Aviso Nº 13960/2010 (2.^a série) do Diário da República de 14 de julho de 2010.
- Aviso Nº 2778/2005 da 2.^a Série do Diário da República de 10 de fevereiro de 2005.
- Aviso Nº 7853/2001 (2.^a Série) do Diário da República de 8 junho de 2001.
- Aviso Nº 9500/2002 da 2.^a Série do Diário da República de 7 de agosto de 2002.
- Banovic, M.; Fontes, M.A.; Barreira, M.M.; Grunert, K.G., 2012. Impact of product Familiarity on Beef Quality Perception. *Agribusiness*, **28**: 157-172.
- Banterle, A.; Cavaliere, A., 2014. Is there a relationship between product attributes, nutrition labels and excess weight? Evidence from an Italian region. *Food Policy*, **49**: 241-249.
- Becker, L.; Van Rompay, T.J.L.; Schifferstein, H.N.J.; Galetzka, M., 2011. Tough package, strong taste: The influence of packaging design on taste impressions and product evaluations. *Food Quality and Preference*, **22**: 17-23.
- Behrens, J.H.; Barcellos, M.N.; Frewer, L. J.; Nunes, T. P.; Franco, B.D.G.; Destro, M.T.; Landgraf, M., 2010. Consumer purchase habits and views on food safety: A Brazilian study. *Food Control*, **21**: 963-969.
- Bernués, A.; Olaizola, A.; Corcoran, K., 2003. Labelling information demanded by European consumers and relationships with purchasing motives, quality and safety meat. *Meat Science*, **65**: 1095-1106.
- Campo, M.M.; Cilla, I.; Muela, E.; Olleta, J.L.; Jiménez-Badillo, M.R.; Alcalde, M.J.; Sañudo, C., 2007. Influencia del etiquetado en la opción de compra de carne de cabrito y cordero. *Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia*.
- Campos, S.; Doxey, J.; Hammond, D., 2011. Nutrition labels on pre-packaged foods: a systematic review. *Public Health Nutrition*, **14(8)**: 1496-1506.

- Capacci, S.; Mazzocchi, M.; Shankar, B.; Brambila-Macias, J.; Verbeke, W.; Perez-Cueto, F.J.A; *et al.*, 2012. Policies to promote healthy eating in Europe. A structured review of instruments and their effectiveness. *Nutrition Reviews*, **70(3)**: 188-200.
- Carrilho, M.T., 2015. Novas Regras de Rotulagem - Sessão de Esclarecimento. Sabugal - Auditório Municipal, 24 de março de 2015. DSNA-DAH. Direção Geral da Agricultura e Veterinária. In: http://ades.com.pt/attachments/article/64/ROTULAGEM%20ADES_%202015-03-24.pdf, consultado em 10 de dezembro de 2016.
- Comissão Europeia, 2007. *Livro branco sobre: Uma estratégia para Europa em matéria de problema de saúde ligados à nutrição, ao excesso de peso e à obesidade*. Bruxelas: Comissão das Comunidades Europeias.
- Cunha, L.M.; Moura, A.P.; Castro Cunha, M.; Lima, R.C., 2012. A comparative evaluation of women's perceptions and importance of sustainability in fish consumption: an exploratory study among light consumers with different education levels, *Management of Environmental Quality: An International Journal*, **23(4)**: 451-468.
- Despacho N° 14839/2012 (2ª Série) do Diário da República de 20 de novembro de 2012.
- Despacho N° 16840/2005 (2ª Série) do Diário da República de 1 julho de 2005.
- DGADR, 2017a. Produtos Tradicionais Portugueses - Chouriça de Carne de Melgaço. *Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural Web site*. Consultado em 4 de junho de 2017, em <https://tradicional.dgadr.pt/pt/cat/salsicharia-fumados-presuntos-e-paletas/541-chourica-de-carne-de-melgaco-igp>.
- DGADR, 2017b. Produtos Tradicionais Portugueses - Chouriça de Sangue de Melgaço. *Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural Web site*. Consultado em 4 de junho de 2017, em <https://tradicional.dgadr.pt/pt/cat/salsicharia-fumados-presuntos-e-paletas/544-chourica-de-sangue-de-melgaco-igp>.
- DGADR, 2017c. Produtos Tradicionais Portugueses - Chouriça de Carne de Vinhais / Linguiça de Vinhais. *Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural Web site*. Consultado em 4 de Junho de 2017, em <https://tradicional.dgadr.pt/pt/cat/salsicharia-fumados-presuntos-e-paletas/243-chourica-de-carne-de-vinhais-linguica-de-vinhais-igp>.
- DGADR, 2017d. Produtos Tradicionais Portugueses - Chouriça Doce de Vinhais. *Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural Web site*. Consultado em 4 de

junho de 2017, em <https://tradicional.dgadr.pt/pt/cat/salsicharia-fumados-presuntos-e-paletas/244-chourica-doce-de-vinhais-igp>.

DGADR, 2017e. Produtos Tradicionais Portugueses - Chouriço Azedo de Vinhais. *Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural Web site*. Consultado em 4 de Junho de 2017, em <https://tradicional.dgadr.pt/pt/cat/salsicharia-fumados-presuntos-e-paletas/245-chourico-azedo-de-vinhais-azedo-de-vinhais-chourico-de-pao-de-vinhais-igp>.

DGADR, 2017f. Produtos Tradicionais Portugueses - Chouriço de Abóbora de Barroso - Montalegre. *Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural Web site*. Consultado em 4 de junho de 2017, em <https://tradicional.dgadr.pt/pt/cat/salsicharia-fumados-presuntos-e-paletas/583-chourico-de-abobora-de-barroso-montalegre-igp>.

DGADR, 2017g. Produtos Tradicionais Portugueses - Chouriça de Carne de Barroso - Montalegre. *Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural Web site*. Consultado em 4 de junho de 2017, em <https://tradicional.dgadr.pt/pt/cat/salsicharia-fumados-presuntos-e-paletas/582-chourica-de-carne-de-barroso-montalegre-igp>.

DGADR, 2017h. Produtos Tradicionais Portugueses - Chouriço de Portalegre. *Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural Web site*. Consultado em 4 de junho de 2017, em <https://tradicional.dgadr.pt/pt/cat/salsicharia-fumados-presuntos-e-paletas/607-chourico-de-portalegre-igp>.

DGADR, 2017i. Produtos Tradicionais Portugueses - Linguiça de Portalegre. *Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural Web site*. Consultado em 4 de junho de 2017, em <https://tradicional.dgadr.pt/pt/cat/salsicharia-fumados-presuntos-e-paletas/611-linguica-de-portalegre-igp>.

DGADR, 2017j. Produtos Tradicionais Portugueses - Chouriço Mouro de Portalegre. *Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural Web site*. Consultado em 4 de junho de 2017, em <https://tradicional.dgadr.pt/pt/cat/salsicharia-fumados-presuntos-e-paletas/609-chourico-mouro-de-portalegre-igp>.

DGADR, 2017k. Produtos Tradicionais Portugueses - Chouriço de Carne de Estremoz e Borba. *Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural Web site*. Consultado em 4 de junho de 2017, em <https://tradicional.dgadr.pt/pt/cat/salsicharia-fumados-presuntos-e-paletas/924-chourico-de-carne-de-estremoz-e-borba-igp>.

DGADR, 2017l. Produtos Tradicionais Portugueses - Chouriço Grosso de Estremoz e Borba. *Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural Web site*. Consultado

- em 4 de junho de 2017, em <https://tradicional.dgadr.pt/pt/cat/salsicharia-fumados-presuntos-e-paletas/584-chourico-grosso-de-estremoz-e-borba-igp>.
- DGAV, 2009. Nutrição e Alimentação - Rotulagem. *Direção Geral da Agricultura e Veterinária Web site*. Consultado em 1 de janeiro de 2017, em <http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=3665156&cboui=3665156>.
- Dickson-Spillmann, M.; Siegrist, M.; & Keller, C., 2011. Attitudes toward chemicals are associated with preference for natural food. *Food Quality and Preference*, **22**: 149-156.
- Du Plessis, H.J.; Du Rand, G.E., 2012. The significance of traceability in consumer decision making towards Karoo lamb. *Food Research International*, **47**: 210-217.
- Elias, M.; Fraqueza M.J.; Barreto, A., 2005. Consumer habits for traditional dry sausage in the south of Portugal. *Revista Portuguesa de Zootecnia*, **Nº1**:11-18.
- EU, 2007. Publicação nº 268/15 (Série C) do Jornal Oficial da União Europeia de 10 de novembro de 2007.
- European Commission, 2009. *The rapid alert system for food and feed of the European Union*. Office for Official Publications of the European Communities. Luxembourg. ISBN: 978-92-79-12224-8, 40 pp.
- FAO, 2010. Innovations in Food labeling. *Woodhead Publishing*. Consultado em 7 de dezembro de 2016, em <http://www.fao.org/docrep/018/i0576e/i0576e.pdf>
- FAO, 2014. Sources of Meat. *Animal Production and Health Web Site*. Consultado em 19 de dezembro de 2016, em http://www.fao.org/ag/againfo/themes/en/meat/backgr_sources.html.
- FAO, 2016. Codex timeline from 1945 to the present. *Codex Alimentarius Web site*. Consultado em 7 de dezembro de 2016, em <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/codex-timeline/en/>.
- Fernandes, A.J.G.; Ribeiro, M.I.B.; Cabo, P.S.A.; Matos, A.M.V., 2016. Consumo de enchidos DOP/IGP/ETG no conselho de Bragança, Portugal. *Revista Mundi Meio Ambiente e Agrárias*, **1(4)**: 1-23.
- Font-i-Furnols, M.; Guerrero, L., 2014. Consumer preference, behavior and perception about meat and meat products: An overview. *Meat Science*, **98**: 361-371.
- FSA, 2010. Public Attitudes Towards, And Use Of, General Food Labelling. *Oxford Evidentia and Social Science Research Unit - Food Standards Agency*. Consultado em 23 de dezembro de 2016, em

<http://tna.europarchive.org/20100929190231/http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/revattitudeslabel.pdf>.

- FSAI 2009. A research study into consumers' attitudes to food labelling. *Food Safety Authority of Ireland*. (<https://www.fsai.ie/WorkArea/DownloadAsset.aspx?id=8900>).
- FSAI, 2013. Results of Industry tests for horse meat. *Food Safety Authority of Ireland*. (https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/industry_tests_horse_meat_04032013.html).
- Gardner, G.E.; Williams, A.; Siddell, J.; Ball, A.J.; Mortimer, S.; Jacob, R.H.; Pearce, K.L.; Edwards, J.E.H.; Rowe, J.B.; Pethick, D.W., 2010. Using Australian sheep breeding values to increase lean meat yield percentage. *Animal Production Science*, **50**: 1098-1106.
- Gracia, A.; De-Magistris, T., 2013. Preferences for lamb meat: A choice experiment for Spanish consumers. *Meat Science*, **95**: 396-402.
- Grujić, S.; Grujić R.; Petrović, Đ.; & Gajić, J., 2013a. The importance of Consumer's Knowledge About Food Quality, Labeling and Safety in Food Choice. *Journal of Food Research*, **2(5)**: 57-65.
- Grujić, S.; Grujić R.; Petrović, Đ.; & Gajić, J., 2013b. Knowledge of food quality and additives and its impact on food preference. *Acta Sci. Pol., Technol. Aliment*, **12(2)**: 215-222.
- Grunert, K.G.; Fernández-Celemin, L.; Wills, J.M.; Bonsmann, S.S.; Nureeva, L., 2010. Use and understanding of nutrition information on food labels in six European countries. *Journal of Public Health*, **18**: 261-277.
- Heerwagen, L.R.; Morkbak, M.R.; Denver, S.; Sandoe, P.; Christensen, T., 2014. The Role of Quality Labels In Market-Driven Animal Welfare. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, **28(1)**: 67-84.
- Helfer, P.; & Shultz, T.R., 2014. The effects of nutrition labelling on consumer food choice: a psychological experiment and computational model. *Annals of the New York Academy of Sciences*, **1331(1)**: 174-185.
- Imami, D.; Chan-Halbrendt, C.; Zhang, Q.; Zhllima, E., 2011. Conjoint Analysis of Consumer Preferences for Lamb Meat in Central and Southwest Urban Albania. *International Food and Agribusiness Management Review*, **14**: 111-126.
- INE, 2015. Estatísticas Agrícolas 2014. *Instituto Nacional de Estatísticas*. Lisboa, Portugal.

- Koster, E.P., 2009. Diversity in the determinants of food choice: A psychological perspective. *Food Quality and Preferences*, **20**: 70-82.
- Loureiro, M.L.; Umberger, W.J., 2007. A choice experiment model for beef: What US consumer responses tell us about relative preferences for food safety, country-of-origin labeling and traceability. *Science Direct*, **32**: 496-545.
- Maughan, C.; Martini, S., 2012. Identification and Quantification of Flavor Attributes present in Chicken, Lamb, Pork, Beef, and Turkey. *Journal of Food Science*, **77(2)**: 115-121.
- Mil-Homens, 2014. Verificação do cumprimento dos requisitos legais de rotulagem de géneros alimentícios disponíveis ao consumidor final para o período 2007-2011 (1º semestre). Dissertação de Mestrado - Universidade Aberta, Portugal.
- Moore, J.C.; Spink, J.; Lipp, M., 2012. Development and Application of Database of Food Ingredients Fraud and Economically Motivated Adulteration from 1980 to 2010. *Journal of Food Science*, **77 (4)**: 118-126.
- NP 588 (2008). *Norma Portuguesa para Carnes e produtos Cárneos: Definição e classificação*. Lisboa: Instituto Português da Qualidade.
- NP 589 (2008). *Norma Portuguesa para a chouriça de carne: Definição, classificação, características e acondicionamento*. Lisboa: Instituto Português da Qualidade.
- Oliveira, R.F.R., 2015. *Rotulagem de produtos cárneos. Contributo para a aplicação do Regulamento (UE) N° 1169/2011 num estabelecimento de fabrico de produtos à base de carne e avaliação dos conhecimentos e atitudes do consumidor face à rotulagem dos alimentos*. Dissertação de Mestrado Integrado em Medicina Veterinária. Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.
- Polkinghorne, R.J.; Thompson, J.M., 2010. Meat standards and grading: A world view. *Meat Science*, **86**: 227-235.
- Ramachandraiah, K.; Han, S.G.; Chin, K.B., 2015. Nanotechnology in Meat processing and Packaging: Potencial Applications – A Review. *Asian Australasian Journal of Animal Sciences*, **28(2)**: 290-302.
- Realini, C.E.; Font-i-Furnols, M.; Sañudo, C.; Montossi, F.; Oliver, M.A.; Guerrero, L., 2013. Spanish, French and British consumers' acceptability of Uruguayan beef, and consumers' beef choice associated with country of origin, finishing diet and meat price. *Meat Science*, **95**: 14-21.
- Realini, C.E.; Kallas, Z.; Pérez-Juan, M.; Gómez, I.; Olleta, J.L.; Beriain, M.J.; Albertí, P.; Sañudo, C., 2014. Relative importance of cues underlying Spanish consumers' beef

- choice and segmentation, and consumer liking of beef enriched with n-3 and CLA fatty acids. *Food Quality and Preference*, **33**: 74-85.
- Regulamento (CCE) N° 2082/92 do Conselho Europeu de 14 de julho de 1992.
- Regulamento (CE) N° 1258/2004 DA COMISSÃO de 8 de julho de 2004.
- Regulamento CE N° 510/2006 do Conselho de 31 de março de 2006.
- Regulamento (CE) N° 1265/98 da Comissão de 18 de junho de 1998.
- Regulamento (CE) N° 148/2007 da Comissão de 15 de fevereiro de 2007.
- Regulamento (CE) N° 1875/97 da Comissão de 26 de setembro de 1997.
- Regulamento (CE) N° 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004.
- Regulamento (CEE) N° 2081/92 do Conselho Europeu de 14 de julho de 1992.
- Regulamento (UE) N° 1151/2012 do Parlamento e do Conselho de 21 de novembro de 2012.
- Regulamento (UE) N° 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011.
- Regulamento de Execução (UE) N° 1337/2013 da Comissão de 13 de dezembro de 2013
- Regulamento de Execução (UE) N° 668/2014 da Comissão de 13 de junho de 2014.
- Regulamento Delegado (UE) N° 664/2014 da Comissão de 18 de dezembro de 2013.
- Roberto, C.A.; Shivaram, M.; Martinez, O.; Boles, C.; Harris, J.L.; Brownell, K.D., 2012. The Smart Choices front-of-package nutrition label. Influence perceptions and intake of cereal. *Appetite*, **58**: 651-657.
- Sabbe, S.; Verbeke, Wim.; Van Damme, P., 2009. Perceived Motives, Barriers and Role of Labeling Information on Tropical Fruit Consumption: Exploratory Findings. *Journal of Food Products Marketing*, **15(2)**: 119-138.
- Samson, 2012. Awareness of food labelling and use of the information in purchasing prepackaged food products among consumers in Ilala municipality - Dar es salaam. Dissertação de Mestrado - Muhimbili University of Health and Allied Sciences.
- Schleenbecker, R.; Hamm, U., 2013. Consumers' perception of organic product characteristics. A review. *Appetite*, **71**: 420-429.
- Spink, J.; Moyer, D.C., 2013. Understanding and Combating Food Fraud (Cover History). *Food Technology Magazine*, **65(1)**: 30-35.
- Stranieri, S.; Banterle, A., 2015. Consumer Interest in Meat Labelled Attributes: Who Cares?. *International Food and Agribusiness Management Review*, **18**: 21-38.

- Troy, D.J.; Kerry, J.P., 2010. Consumer perceptions and the role of science in the meat industry. *Meat Science*, **86**: 214-226.
- USDA, 2016a. Livestock and Poultry: World Markets and Trade. *United States Department of Agriculture Web Site*. Consultado em 19 de dezembro de 2016 em https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/livestock_poultry.pdf.
- USDA, 2016b. Basic Report: 10022, Pork, fresh, loin, whole, separable lean and fat, cooked, broiled. *United States Department of Agriculture Web Site*. Consultado em 19 de dezembro de 2016 em <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2501?manu=&fgcd=&ds=>.
- Van Boxstael, S.; Devlieghere, F.; Berkvens, D.; Vermeulen, A.; Uyttendaele, M., 2014. Understanding and attitudes regarding the shelf life labels and dates on pre-packed Food products by Belgian consumers. *Food Control*, **37**:85-92.
- Van Herpen, E.; Seiss, E.; Van Trijp, H.C.M., 2012. The role of familiarity in front-of-pack label evaluation and use: A comparison between the United Kingdom and The Netherlands. *Food Quality and Preference*, **26**: 22-34.
- Vanderlee, L.; Goodman, S.; Yang, W.S.; Hammond, D., 2012. Consumer understanding of calorie amounts and serving size: implications for nutritional labeling. *Can J Public Health*, **103**(5): 327-331.
- Verbeke, W.; Van Wezemael, L.; Barcellos, M.D.; Kugler, J.O.; Hocquette, J.F.; Ueland, O.; Grunert, K.G., 2010. European beef consumers' interest in a beef eating-quality guarantee Insights from a qualitative study in four EU countries. *Appetite*, **54**: 289-296.

ANEXO
Questionário por entrevista

ESTUDO DA ROTULAGEM DE CHOURIÇAS DE CARNE DE PORCO

O presente questionário tem como objetivo fazer um “Estudo da rotulagem de **chouriças de carne de porco** na perceção da qualidade e opção de compra pelos consumidores em Portugal”, para a elaboração da dissertação de Mestrado em qualidade e Segurança Alimentar, a apresentar na Escola Superior Agrária de Bragança.

O questionário será breve e todas as respostas fornecidas são confidenciais. Agradecemos a sua colaboração.

Informações Sociodemográficas

Sexo: M ☐ F ☐

Idade: 18 a 26 ☐ 27 a 34 ☐ 35 a 42 ☐ 43 a 50 ☐ >50 ☐

Profissão: Estudante ☐ Trabalhador - Estudante ☐ Trabalhador ☐ Reformado ☐

Habilitações Literárias: Ensino Básico ☐ Ensino Secundário ☐ Ensino Técnico ☐

Ensino Superior ☐

Local de Residência: Concelho _____

Nacionalidade: Portuguesa ☐ Outra : _____

Rotulagem de Chouriças de Carne de Porco

1 - As chouriças que consome possuem rótulo?

- a. Sim ☐
- b. Não ☐
- c. Ambas (com e sem rótulo) ☐

2 - Que tipo de chouriças consome? (pode seleccionar mais de uma opção)

- a. Chouriças IG (Indicação Geográfica) ☐ (responder à pergunta 3)
- b. Chouriças IGP (Indicação Geográfica Protegida) ☐ (responder à pergunta 4)

- c. Chouriças tradicionais ☐
- d. Chouriças correntes ☐
- e. Chouriça extra ☐
- f. Não sei responder ☐

3 - Que tipo de **chouriças IG consome?** (pode seleccionar mais de uma opção)

- a. Chouriça de Carne de Melgaço IG ☐
- b. Chouriça de Sangue de Melgaço IG ☐
- c. Chouriça de Abóbora de Boticas IG ☐
- d. Linguiça de Boticas IG ☐
- e. Chouriço Azedo de Boticas IG ☐
- f. Chouriça de Carne da Guarda IG ☐

4 - Que tipo de **chouriças IGP consome?** (pode seleccionar mais de uma opção)

- a. Chouriças ou Linguiças de carne de porco de Vinhais IGP ☐
- b. Chouriça doce de Vinhais IGP ☐
- c. Chouriço Azedo de Vinhais IGP ☐
- d. Chouriço de Abóbora de Barroso-Montalegre IGP ☐
- e. Chouriças de carne de porco IGP de Melgaço IGP ☐
- f. Chouriças de carne de porco de Barroso-Montalegre IGP ☐
- g. Chouriça ou Linguiça de carne de porco de Portalegre IGP ☐
- h. Chouriço mouro de Portalegre IGP ☐
- i. Chouriço de carne de porco de Estremoz e Borba IGP ☐
- j. Chouriço grosso de Estremoz e Borba IGP ☐

5 - Prefere adquirir **chouriças** que possuam rótulo?

- a. Sim ☐
- b. Não ☐
- c. É indiferente ☐

6 - Acha que as **chouriças** que possuem rótulo são de melhor qualidade?

- a. Sim ☐
- b. Não ☐
- c. Não sei responder ☐

7 - Na sua opinião, qual o tipo de **chouriças** possui melhor qualidade?

- a. Chouriças IGP (Indicação Geográfica Protegida) ☐
- b. Chouriças IG (Indicação Geográfica) ☐
- c. Chouriças tradicionais ☐
- d. Chouriças de carne corrente e extra ☐
- e. Todos os tipos de chouriças possuem a mesma qualidade ☐
- f. Não sei responder ☐

8- Comprava uma **chouriça** mal rotulada?

- a. Sim ☐
- b. Não ☐
- c. Não sei responder ☐

9 - Como avalia a qualidade das chouriças quanto a:

	Pouco Importante	Importante	Muito Importante
Preço			
Marca			
País de Origem			
Selo de certificação			
Raça do animal			
Local de compra			

10 - Como avalia a qualidade das chouriças quanto a:

	Pouco Importante	Importante	Muito Importante
Quantidade de gordura visível			
Cor da chouriça			
Composição nutricional			
Tipo de aditivos			
Tipo de cura			
Tempo de cura			
Ausência de defeitos			

11 - Como avalia as seguintes características sensoriais das chouriças?

	Pouco Importante	Importante	Muito Importante
Cor			
Aroma			
Suculência			
Sabor			
Aparência			

12 - Lê o rótulo no momento da compra das chouriças?

a. Sim ☐ (Responder à pergunta 13)

b. Não ☐ (Responder à pergunta 14)

13 - Que informações procura no **rótulo**? (pode seleccionar mais de uma opção)

- a. Marca ☐
- b. Tipo ☐
- c. Alérgenos ☐
- d. Prazo de validade ☐
- e. Condições de conservação e utilização ☐
- f. Informações acerca do responsável pelo produto ☐
- g. Lista de ingredientes ☐
- h. Quantidade líquida ☐
- i. Declaração Nutricional ☐
- j. Outra: _____

14 - Qual o motivo para não ler o **rótulo**?

- a. Não tenho tempo ☐
- b. Não me interessa ☐
- c. Conheço o produto ☐
- d. Não consigo ler as informações ☐
- e. Não compreendo as informações ☐
- f. Não confio nas informações ☐

15 - Onde adquire as **chouriças** que consome? (pode seleccionar mais de uma opção)

- a. Hipermercados ☐
- b. Supermercados ☐
- c. Mini-mercados e Mercarias ☐

- d. Feiras, mercados locais e exposições ☐
- e. Direta na unidade de produção ☐
- f. Charcuterias ☐
- g. Talhos ☐
- h. Pela internet ☐
- i. Outro _____

16 - Prefere *chouriças* produzidas na região onde reside?

- a. Sim ☐
- b. Não ☐
- c. É indiferente ☐

17 - Como prefere consumir as *chouriças* que adquire?

- a. Cruas ☐
- b. Cozinhadas: Em pizzas ☐ Grelhadas ☐ Fritas ☐ Estufadas ☐ Cozidos a portuguesa ☐

18 - Com que frequência consome *chouriças*?

- a. Diariamente ☐
- b. 1 a 3 vez por semana ☐
- c. 4 a 6 vez por semana ☐
- d. 1 a 3 vezes por mês ☐
- e. Menos que 1 vez por mês ☐

Muito obrigado pela sua colaboração.